

Екатерина АВДЕЕВА

Поваренная книга русской опытной хозяйки

ЗАГОТОВКИ



РУССКАЯ КУХНЯ



SHOUT
SHARE **IT**

Annotation

До революции ее имя было более известно, чем имя Елены Молоховец. Коммерческий успех ее книг был настолько велик, что породил шквал поддельных изданий под ее именем. Екатерину Алексеевну Авдееву называли «королевой кулинарии» и «женщиной, которая первой вернула русскому человеку его исконную русскую кухню».

В чем была причина такой поистине народной любви? Да в том, что свои книги Авдеева писала для обыкновенных людей. Простые рецепты для домашней кухни, обычные продукты. Рецепты она собирала по всей России, проехав ее всю – от Сибири до южных окраин.

Вы узнаете:

- как готовить в домашних условиях спиртные напитки (водку, наливки, настойки, ликеры, пунши, жонки и т. д.), напитки без спирта (квасы разных видов, разнообразные меды, охмеляющие напитки);

- рецепты домашних заготовлений впрок: уксусов и маринадов; домашних колбас и домашних консервов; солений, квашений, сушений; варенья, мармеладов, желе и пастил;

- также узнаете, как готовить домашние молочный продукты: творог, масло, сыры, варенец;

- и еще вы познакомитесь с рецептами холодных блюд, салатов, гарниров и закусок к завтраку.

- **Екатерина Авдеева**

- От издательства. Какие труды, такие и плоды

- Отдел 1. Напитки без спирта

- Русский квас (домашний)

- Хлебный квас

- Петербургский квас

- Квас из солодовенного ржаного хлеба

- Белый квас

- Кислые щи

- Сухарные кислые щи

- Сидр

- Водянка. (Хмельный напиток)

- Розановка

- Смородиновка (охмеляющий напиток)

- Вишневка (домашнего приготовления)

- Домашний мед

- Сахарный мед домашнего приготовления

- Клюквенный мед
- Отдел 2. Спиртные напитки
 - Общие замечания
 - Смородиновка
 - Вишневка
 - Венгерская наливка
 - Горькая настойка
 - Желудочная
 - Анисовка
 - Можжевельовка
 - Травник
 - Запеканка
 - Ликер из бадьяна
 - Ликер из померанцевых цветов
 - Шоколадный ликер
 - Французский пунш
 - Американский пунш
 - Немецкий пунш
 - Пунш-рояль
 - Кардинальский пунш
 - Бишоф
 - Калишан
 - Пунш-гrog
 - Пунш с ромом
 - Пунш с араком
 - Дамский пунш
 - Пунш из яиц
 - Глинтвейн
 - Жжонка клубская
 - Крамбамбули
 - Камхелло
- Отдел 3. Домашние заготовки впрок
 - Уксусы и маринады
 - Домашний уксус
 - Грушевый уксус
 - Ягодный уксус
 - Сладкий уксус
 - Розовый уксус
 - Эстрагонный уксус
 - Укусный порошок
 - Маринованные вишни
 - Маринованные сливы
 - Маринованные яблоки
 - Маринованные груши

- Корнишоны № 1
- Корнишоны № 2
- Корнишоны № 3
- Маринованные огурцы
- Пикули № 1
- Пикули № 2
- Пикули № 3
- Пикули № 4
- Соления, квашенье и сушка
 - Соленые огурцы
 - Соленые артишоки
 - Кислая капуста
 - Шинкованная капуста № 1
 - Шинкованная капуста № 2
 - Свежая цветная капуста
 - Пластанная капуста
 - Капуста с бураками
 - Грибы
 - Рыжики
 - Грузди
 - Артишоки
 - Спаржа
 - Фасоль
 - Солонина
 - Ветчина
 - Языки
 - Соленая осетрина, севрюга и белуга
 - Соленые судаки, щуки и др
 - Сушеный горох
 - Сушеные грибы
 - Сушеные коренья и травы
 - Сушеные яблоки и груши
 - Духовая рыба
 - Провесная рыба
- Варенья, желе, мармелады, сиропы, морсы, пастилы и проч.
 - Общее наставление о варенье
 - Смородина белая, красная или черная
 - Вишни с косточками
 - Розовые вишни с косточками
 - Вишни без косточек
 - Сливы
 - Абрикосы
 - Померанцы

- Арбузные корки
- Персики
- Лимонное варенье
- Малина по-домашнему
- Малина без воды
- Клубника
- Барбарис
- Крыжовник домашнего приготовления
- Розы
- Яблоки
- Брусника в патоке
- Аир
- Грецкие орехи. (Домашнее приготовление)
- Желе из смородины
- Желе без воды
- Яблочное желе
- Ирные коренья[12]
- Мармелад из малины
- Мармелад из слив
- Мармелад из яблок
- Мармелад из тыквы
- Мармелад без сахара
- Мармелад из абрикосов № 1
- Мармелад из абрикосов № 2
- Пюре из земляники
- Пюре из смородины
- Пюре из дыни
- Сахарные лепешечки (домашнее)
- Сироп из лимонов
- Сироп из смородины
- Сироп из роз
- Сканжаби
- Морсы
- Лимонный сок
- Яблочная пастила
- Адрагантовая пастила домашняя
- Маковая пастила
- Пастила из малины
- Заготовка земляничного компота
- Приготовление пюре из земляники в заготовку для заливания компота
- Консервы и колбасы
 -
 - Бобы

- Белые грибы
- Сморчки
- Шампиньоны
- Устрицы
- Каштаны
- Раковые шейки
- Горошек
- Артишоки
- Кардоны[15]
- Бобы зеленые
- Ананасы
- Мясной консерв
- Белые колбасы (домашнего приготовления)
- Итальянские колбасы (домашнего приготовления)
- Колбасы из баранины (домашние)
- Сосиски
- Домашние кровяные колбасы
- Сладкие колбасы (домашние)
- Рисовые колбасы (домашние)
- Колбасы по-французски
- Колбасы по-немецки
- Сосиски из гусиных печенок
- Сухой бульон № 1
- Сухой бульон № 2
- Сухой бульон (постный)
- Плиточный бульон
- Говяжий жир
- Яйца
- Молочная
 -
 - Молоко и сливки
 - Масло
 - Творог
 - Варенец
 - Сыр
 - Сыр швейцарский
 - Сыр Бри
 - Сыры белые, желтые и зеленые
 - Итальянский овечий сыр
 - Творог и домашний сыр
 - Пасха
 - Творог-бланманже

- Рикотта
 - Масло сметанное и сливочное
 - Сохранение сливок
- Помещения для сохранения припасов
 - Кухонный погреб
 - Ледник
 - Винный погреб
 - Кладовая
- Отдел 4. Холодные блюда
 -
 - Холодная баранья нога с огурцами
 - Баранья голова
 - Заливной поросенок по-домашнему
 - Огородная пулярдка (старинное домашнее блюдо)
 - Индюшка с ланшпиком домашнего приготовления
 - Винегрет
 - Окрошка
 - Холодная белорыбица
 - Домашний студень с вином
 - Постная окрошка (старых времен, домашняя)
 - Польский холодник
 - Раки
 - Свежая осетрина № 1. (По-домашнему)
 - Из свежей осетрины студень
 - Форель
 - Щука
 - Заливная рыба
 - Сборная рыба
 - Осетровая голова
 - Окунь по-оренбургски
 - Ботвинья с осетриной. (По-домашнему)
 - Ботвинья с лососиной
 - Майонез из рыбы
 - Лососина холодная
 - Мхали по-грузински
 - Винегрет из рыбы (по-домашнему с ланшпиком)
 - Шиганури по-грузински
 - Из рыбы холодник. (Домашний)
 - Щука с красным соусом (Блюдо старых времен)
 - Заливной поросенок № 1. (По-домашнему)
 - Заливной поросенок № 2
 - Галантин из индюшки

- Майонез из дичи
- Заячий паштет
- Белорыбца под майонезом
- Филей из ростбифа
- Заливное из телячьих ножек
- Заливной гусиный огузок
- Заливная навага
- Свиной студень
- Ветчина с соусом
- Отдел 5. Салаты и приправы к жарким
 - Обыкновенный салат
 - Салат по-французски
 - Салат со сметаной
 - Салат из огурцов
 - Салат из капусты
 - Салат из свеклы
 - Сборный салат
 - Лимонный салат
 - Итальянский салат
 - Салат из артишоков
 - Салат из запеченных артишоков
 - Салат по-русски
 - Салат из сардин
 - Салат из спаржи
 - Салат из брунколя
 - Салат из турецких бобов
 - Салат из слив
 - Салат из яблок
 - Армянский салат (домашний)
 - Венгерский салат
 - Кресс-салат
- Отдел 6. Завтраки и закуски
 - Закуски покупные, холодные
 - Дешевые завтраки
 - Званные завтраки
 -
 - Форшмак № 1 из рыбы
 - Форшмак № 2 телячий
 - Печенка телячья
 - Жареная селедка
 - Устрицы с пармезаном
 - Рулет из поросенка
 - Заливное из рыбы
 - Майонез из рыбы

- Масло из рябчиков
- Сыр из зайца
- Форшмак из рябчиков
- Масло из селедки
- Приготовление гарнированной рыбы
 - Приготовление рыбного ланшпика
 - Гарниры для украшения рыбы
 - Гарнировка рыбы
- Соуса к гарнированной холодной рыбе
 - Провансаль
 - Соус тартар
 - Соус равигот холодный
 - Соус раковый холодный
- Салат «оливье»
- Салат «де-беф» (закуска)
- Салат «Демидой» (закуска)
- Салат «Томат» (закуска)
- Рябчик фаршированный (закуска)
- Яйца в соку (закуска)
- Фаршированные яйца (закуска)
- Ланшпик мясной
- Фромаж (закуска)
- Шофруа «белые»
- О варке поросенка (в цельном виде)
- Фарш для паштетов (Паштет телячий)
- Паштет из дичи «фарш»
- Осетрина холодная
- Лангуст и омар

○ Отдел 5. Кухонная терминология

• notes

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11
- 12
- 13

- ☐ 14
- ☐ 15
- ☐ 16
- ☐ 17
- ☐ 18
- ☐ 19
- ☐ 20
- ☐ 21

Екатерина Авдеева
Поваренная книга русской опытной
хозяйки. Заготовки

От издательства. Какие труды, такие и плоды

Как многие рассуждают – мол, все есть в магазинах, вот пусть там и хранится, когда понадобится, я найду и куплю. Да только есть ли в тех же магазинах соленые грибочки, маринованные огурчики или варенье из крыжовника? Что-то есть, чего-то нет. Да только если и есть, оно там не то и не такое. Вкуса того нет – полного, насыщенного, будоражащего. А уж про экологичность продукта, про пользу от него здоровью и говорить не приходится. Состав на этикетке прочитаешь и вконец расстроишься. От одного только обилия пищевых добавок в депрессию впадешь. То ли дело свое, домашнее!

Вот, скажем, тот же квас. На магазинных полках стоят в рядок пластиковые бутылки с коричневой жидкостью внутри. Намешать сейчас можно, что угодно – химикатов полно, знай подбирай, заливай водой из-под крана да замешивай. Ну а польза какая от такого продукта? Да никакой, вред один. Другое дело самому квас сделать по правильному рецепту. И вкусно, и целебно, и за желудок никакого беспокойства. Или сидр изготовить, особенно если в саду яблок много и что с ними делать, не знаешь. Или кислые щи – нет, не те, которые суп, а те, что на Руси издревле употреблялись как напиток освежающий да опохмеляющий.

Или возьмем, к примеру, варенье. За вареньем тоже в магазин идти? А что они там намешают, вы можете сказать, какой ароматизатор, идентичный натуральному? Разве в чем-то можно быть уверенным? А когда сами делаете, то тут вы твердо знаете – что туда положили и что есть будете. Ну и за вкусовые качества никакого волнения.

Ну или, допустим, колбаса. Понятно, в продаже колбас полно всяких. И таких, и сяких, и эдаких. Но вот вы хоть раз попробуйте сделать свою колбасу, домашнюю. Делается это просто, времени отнимает немного (прочтете в книге рецепты, сами поймете). Можете быть уверенными – потом на заводские колбасы даже смотреть не станете.

Словом, по возможности питайтесь своим, своими руками приготовленным. А как это приготовить, рецепты заготовочные – в этой книге найдете. Екатерина Алексеевна Авдеева знала толк в заготовках продуктов, всю жизнь этим занималась, руку набивала. И спасибо ей огромное, что книгу об этом написала. Полезная книга.

Отдел 1. Напитки без спирта

Русский квас (домашний)

Взять 6 кг солода, 10 кг ржаной, 800 г пшеничной и 800 г гречневой муки. Сначала положить в кадку солод, смочить теплою водою, потом развести жидко кипятком, всыпать ржаную, пшеничную и гречневую муку, вымешать веслом, чтоб вышло густое тесто, дать посолодеть с час и влить еще кипятку столько, чтобы можно было мешать веслом свободно, положить немного соли и вымешать хорошенько. Когда вытопится печь, выложить тесто в корчаги, поставить в печь и оставить до следующего утра. На другой день, вынув корчаги из печи, залить кипятком и дать постоять часа два. Затем приготовить чистую кадку, ведер в 20, летом поставить в погребе, а зимою в кухне, выложить из корчаг тесто, развести холодною водою и оставить на сутки или более, но в продолжение этого времени вымешивать несколько раз веслом. Потом приготовить чистые бочонки, слить в них сквозь сито квас, не захватывая гущи. Взяв 3 стакана молодого квасу, подбить пшеничною мукою, положить 3 ложки хороших дрожжей, поставить в теплое место, дать подняться, влить еще стакана 3 квасу и вымешать; когда поднимется, процедить сквозь сито, вылить в бочонки с квасом, положить в каждый бочонок распущенного сахара или красной патоки, или меду, и по пучку обваренной мяты; дав хорошо забродить квасу, спустить бочонки в лед. На гущу, оставшуюся после квасу, налить опять столько же воды и дать стоять двое суток, а потом слить в бочонки. Второй квас будет тоже порядочный.

Хлебный квас

Взять по 2 кг крупного и мелкого солоду, и 2 кг ржаной муки. Все это нужно размять и, размешав как можно лучше руками, выложить в корчагу, которую наливают до верха кипятком, опять все хорошенько размешивают веселкою и тогда ставят в печь до другого дня. Надобно наблюдать только, чтобы смесь отнюдь не выкипела, а потому доливать ее водою. На другой день выкладывают все варево в кадку и заливают 3 ведрами^[1] горячей воды. В этом виде оставляют ее на сутки в кухне, мешая как можно чаще. На третий день заваривают опару на 400 г пшеничной и на 400 г гречневой муки и прибавляют к смеси достаточное количество мяты, сваренной с 200 г красного меда или сахара, тогда выкладывают все в бочонок, очень крепко закупоривают и ставят в холодное место. Когда устоится, сливают осторожно квас в бутылки, которых выходить от 40; гущу, остающуюся в бочонке, снова наливают водою и выходить еще вполне порядочный квас, лучше вкусом и гораздо более здоровый, чем та грязно-кислая водица, которую лавочники имеют наглость называть квасом.

Петербургский квас

Взять 8 кг ржаного московского солоду, 8 кг муки обдирной ржаной, 5 кг солоду ячного, 800 г сахару-песку, 2 кг солоду-дранцу, 2 кг муки гречневой, 800 г изюму, 800 г муки крупчатки, 2 стакана дрожжей и мяты. Свесить солода, сложить в квасную кадку, размешать веслом и, влив немного теплой воды, снова размешать и заварить кипящею водою так, чтобы тесто было умеренной густоты, покрыть холстом и оставить так более часа, потом размешать веслом, чтобы не было комков; если густо, развести немного водою и выложить в небольшие чугунные горшки, налить не очень полно сверх теста холодной воды и поставить в горячую печку на 10 часов; печка должна быть вытоплена как для хлебов и выдержана так, чтобы сусло сверху не сгорало и достаточно выпрело, потом вынуть чугуны из печки, залить полными теплою водою и когда отмокнет засохшее при краях чугуна сусло, слить его в кадку, развести сперва немного кипятком, а потом долить теплою водою так, чтобы было всего сусла до 140 бутылок^[2] и дать отстояться; когда гуща осядет на низ, брать осторожно ковшом сверху квас и переливать в другую рядом стоящую такой же величины бочку. Между тем, приготовить закваску из 200 г муки пшеничной и 200 г гречневой, развести 2 стаканами дрожжей и суслом, поставить в теплое место на 6 часов, взять особо в обширную кастрюлю бутылок 5 сусла, поставить на огонь, а когда вскипит, опустить изюм и, прокипятив, снять с огня, всыпать сахар, положить мяту и покрыть крышкою; когда сахар распустится, процедить в разведенный в кадке квас, размешать, а когда квас остынет до теплоты парного молока, размешать поднявшуюся закваску из теста, разбить венчиком и развести. Процедить также в кадку, наблюдая, чтобы на сите теста ничего не осталось; тогда покрыть и оставить в теплом месте до тех пор, пока квас начнет закисать. Вымыть тщательно бутылки и, пересмотрев, опрокидывать горлышком вниз; приготовить чистое сито, лоханку или котел для цежения, пробки, и как только квас начнет забираться, т. е. когда белую пеною покроется в кадке, цедить сквозь сито в посудины, а из посудины разливать в бутылки не очень полно и закупоривать новыми сухими пробками; обвязать пробки бечевкой, чтобы не выскакивали. Когда все бутылки будут налиты, оставить их в теплом месте от 6 до 8 часов, дать квасу закиснуть, как быть должно (но не заквасить излишне, в противном случае разорвет бутылки), потом вынести в ледник и употреблять на другой день.

Квас из солодовенного ржаного хлеба

В квасную квашню наливают 6 ведер кипятку, тотчас сыплют 2 меры ячного солоду, 2 меры крупного ржаного или дранцу, 8 кг мелкого и 3 меры ординарной муки или, чаще, равносильное количество остающихся от хлебопечения мучных комьев. Все это месить как хлебное тесто и затем тотчас сажают в крутой жар; для этого печка топится заблаговременно и гораздо сильнее того, как топят для хлебопечения. Закупорив заслонкою с тряпками плотно, дают этому солодовенному тесту сидеть в жару около 10 часов. По истечении этого времени вынимают опару из печи и поступают как с обыкновенным хлебным тестом, выделав из него 12 караваев. Эти караваи не все вдруг употребляются в квас, а кладутся по 2 на бочку, ведер в 35, таким порядком: на дно квасной бочки кладется прежде всего крест, потом решетка, именуемые колосниками; на эту решетку настилают солому и притискивают ее сверху другим крестом, чтобы она не поднималась вверх при наливании водою, изготовив все это, берут два каравая, ломают их мелко, кладут в бочку и наливают ушатом кипятку. В другом ушате с кипятком распаривают граммов 800 солоду (принимая в соображение огромность затора) и с выпаренною при этом мятою навар выливают в бочку, в которой уже есть крошенный солодовенный хлеб, налитый ушатом кипятку. Часов 12 спустя после этого или смотря по тому, как скоро остынет кипяток в бочке, доливают ее до верха холодною водою и дают киснуть до того времени, когда квас сделается надлежащей густоты. По всем расчетам оказалось, что квас из солодовенного хлеба есть самый дешевый и выгодный из всех квасов, какие у нас в России известны, и тем более, что в самую жаркую летнюю пору этот квас выдерживается на леднике 2-3 недели. В квас прибавляют сахар по вкусу.

Белый квас

Самый простой и притом самый необходимый в домашнем хозяйстве – это белый квас, который употребляется для закваски борща, щей и проч. и для жаренья говядины. Приготавливается он так: взять 4 кг ржаной муки, 400 г солоду, 400 г гречневой муки, смешать, смочить 3 литрами летней воды, размешать, обварить 3 литрами кипятку, через полчаса влить опять литров 6 кипятку и так раза три – четыре; когда вошьется, таким образом, ведро кипятку, размешать, дать слегка остынуть, влить с полтора литра или немного более гущи из-под кваса, накрыть, поставить в довольно теплое место; на другой день развести квас отварною холодною водою, размешать, перенести в холодное место, дать устояться и употреблять или разлить в бутылки. Из этой пропорции выйдет ведер 5 квасу. Когда квас израсходуется, около 3 литров оставшейся на дне гущи оставить для закваски следующего кваса.

Кислые щи

Взять полпуда (8 кг) муки ржаной, 4 кг ржаного солоду, 800 г муки пшеничной и 800 г гречневой. Всыпав солод в кадку, смочить теплою водою, потом всыпать муку, вливать понемногу кипятка и вымешивать веслом. Нужно влить воды столько, чтобы раствор сделался довольно жидким. Между тем раскалить несколько камней докрасна, положить в кадку с тестом, летом вынести кадку в погреб, а зимою в холодный чулан, положить в затор немного соли, чтобы он не прокис, дать остынуть и развести холодною водою. Дав суслу устояться, слить в бочонок, потом взять еще сусла, подбить пшеничною мукою, положить чайную чашку дрожжей и, дав опаре взойти, процедить сквозь сито и вылить в бочонок. Когда кислые щи начнут бродить, поставить бочонок в лед или разлить в бутылки, хорошо закупорить и держать в холодном месте. Выходит сотня шампанских бутылок. В настоящее время кислые щи выходят из употребления.

Сухарные кислые щи

Столочь 12 кг сухарей из черного ржаного хлеба и просеять их сквозь решето; потом взять солоду пшеничного и ячного по 12 литров и ржаного 25 л, гречневых круп 25 л, крупчатой муки 6 кг и разваренной пшениной каши 4,8 кг. Сперва высыпать в кадку толченые сухари и обдавать их горячею водою, но не кипятком, потом высыпать туда же все солода и, прибавляя горячей воды, вымешивать веслом всю смесь хорошенько. После того всыпать в кадку крупчатую муку и, положив кашу, все вместе смешать и сделать тесто; пока эта смесь будет в кадке солодеть, затопить печь и, когда она станет протапливаться, выложить из кадки тесто в корчаги, налить на них понемногу воды, поставить в печь и дать им там преть 3 часа; после этого корчаги вынуть из печи, находящуюся в них смесь выложить в кадку и тотчас отпаривать кипятком, отпарив и дав жидкости простоять часа три, слить ее в котел. Этого сусла достаточно на 120 бутылок. Наконец, положить в кадку 800 г толченого изюму, 200 г обваренной мяты и покрыть ее поплотнее; когда в сусле пена поднимется наверх, то ее и мяту снять, а сусло из кадки процедить сквозь салфетку в котел или ушат, прибавив туда 800 г сахару; потом разливать по бутылкам, которые, хорошенько закупорив пробками, завязать бечевками, оставить до тех пор, пока будет подниматься пена, а затем уже ставить бутылки в погреб, но не на лед, а на солому или доски, так как если кислые щи отхолодеют, то могут испортиться. На оставшуюся гущу налить 8 ведер холодной ручной воды и хорошенько вымешать; когда вода устоится, то слить ее в бочонок, куда положить мяту и оставшийся от кислых щей подквас; бочонок закупорить, замазать глиною и поставить в лед. Эти вторые кислые щи также будут хороши, если вся посуда и покрывки будут чисты и без всякого «запаха».

Напиток этот делается из одних яблок, которые при этом годны всякие – кислые, сладкие и другие, лишь бы самое приготовление производилось со знанием дела; первое условие хорошего сидра – это совершенная зрелость яблок. Сняв с дерева, их кладут в сухом месте на солому под влиянием света, теплоты и некоторой влаги, чтобы они могли несколько завянуть и начать разлагаться; образующееся при этом сахарное вещество способствует лучшему вкусу сидра. Когда яблоки несколько завянут, то их толкут и выжимают из них сок. Если хотят сидр иметь лучшего качества, то воды при этом не прибавляют и мякоти, исключая тех случаев, когда яблоки слишком сухи. Получаемый сок из яблочных выжимок с прибавкой воды служит для приготовления сидра низшего качества. Яблочный сок вливают в бочонок и дают ему бродить, под влиянием необходимых для этого деятелей. Когда на поверхности жидкости появится гуща, то ее сцеживают, повторяя это до тех пор, пока она не перестанет подниматься. Сидр выделяется обыкновенно в конце года, но лучший бывает тот, который готовится весной, тогда он бывает гораздо крепче. Подобно виноградному вину, сидр, оставаясь долго в бочках, начинает бродить вторично; для отвращения этого бочки, в которых хотят его держать, обугливают и тогда он может сохраняться несколько лет. Когда первое брожение окончилось, то из бочек сидр разливают в бутылки, которые, из предосторожности, следует закупорить не прежде, как по прошествии нескольких дней; иначе, от накопления большого количества угольной кислоты, бутылки не выдержат и будут лопаться. В некоторых местностях в яблочный сок, во время его брожения, прибавляют разные вещества, в особенности имбирь, который делает сидр горячительным. Если же сидр выходит слишком бесцветным, то в него можно класть несколько жженого сахара, от чего он получает темноватый цвет. Когда же сидр получается мутным, тогда следует произвести в нем новое брожение, которое делается следующим образом: берут несколько яблок, толкут их и полученное тесто мешают с небольшим количеством сидра, вливают в бочку, а потом, когда жидкость перебродит, то переливают ее в другую бочку. Для поправления мутности сидра иногда прибавляют в него также свежих взбитых яиц.

Сидр можно получать проще. В бочку, бывшую с виноградным вином, кладут изрезанные в куски и высушенные в печи яблоки; от количества наливаемой в бочку воды зависит качество сидра:

чем воды берут больше, тем напиток выходит слабее, и наоборот, чем больше кладут яблок, тем он получается крепче. Бочку наполняют яблоками и наливают до трех четвертей ее вместимости, после того кладут туда несколько свежих дрожжей, прибавляют сахару и оставляют жидкость бродить в течение нескольких дней, для чего бочку ставят в теплое место. Брожению не следует давать кончиться; иначе оно перейдет в уксусное и тогда сидр будет совершенно негоден для употребления, а потому прибавляют в бочку свежей воды. Спустя месяц полученный сидр разливают в бутылки, подсластив сахаром по вкусу, и завязывают пробки бечевкой. При выделывании сидра необходимо соображаться с состоянием погоды, потому что быстрое изменение температуры имеет влияние на брожение, которое, в таком случае, происходит очень неправильно. Помочь этому можно содержанием бочек с яблочным соком, во время брожения, в местах сухих и с постоянною температурою.

Водянка. (Хмельный напиток)

Взять осторожно сорванные ягоды красной смородины или крыжовника, малины, клубники или черной смородины по 4 кг; также можно взять слив, вишен, брусники или яблок по 6 кг; налить на каждый из этих сортов особо в большой стеклянной посуде (бутыли) переваренною ручною водою ведро, прибавить туда 2 бутылки рому, коньяку, кизлярской водки или даже хорошо передвоенного^[3] спирта, поставить бутылъ на солнце, покрыв горло ее, на случай непогоды, кожаню шапкой. Бутылъ эта должна стоять от 6 до 7 дней, пока все ягоды не поднимутся вверх и настой приметно не сделается сочным. Тогда этот настой слить в другую бутылъ, поставить ее на неделю в лед или холодный погреб, чтобы отстоялся так называемый лагерь, а ягоды выбросить. Через неделю жидкость вновь отцедить в прежнюю бутылъ и заправить сахаром, полагая на каждые 4 бутылки сока 400 г сахара, а чтобы он удобно распустился, его следует потолочь и развести в том же соку, подогрев немного. После этого, смешав сироп с наливкой, опять бутылъ поставить на солнце на 3 дня, чтобы произошло брожение, после чего наливку вновь поставить на лед для отстоя на неделю и после того уже шипучка будет готова. Само собой разумеется, что к этому времени надобно приготовить чистые бутылки, пробки и смолу. Разлив жидкость в бутылки, закупоривать размоченными в кипятке пробками, завязывать их шнурком и осмолить, т. е. в растопленную смолу или сургуч окунуть головки бутылок. Бутылки поставить в погреб, в песок, и через месяц вкусное питье, вроде шипучей наливки, готово. Если напиток не будет так чист, как бы можно было ожидать, тогда надобно, при разливке в бутылки, профильтровать его через пропускную бумагу; для этого, и вообще для разливки, лейки или воронки нужно иметь не жестяные, но непременно стеклянные или каменные.

Розановка

Взять белого вина (сотерна) 5 бутылок и на это количество налить стакан столовой водки, настоять розами, которые переменять несколько раз, пока вино не примет розового запаха и не станет вязать на вкус; потом подцветить красною смородиною, которую нужно класть в вино, уже настоящее розами; на 5 бутылок надо тарелки три смородины, которую два раза переменить, чтобы цвет был хорош; затем наливку подсластить сахаром, подваривая ее немножко на плите.

Смородиновка (охмеляющий напиток)

Ягоды смородины очистить от стебельков, надавить в чашке и тотчас пропустить сквозь сито. На 4 бутылки выжатого из смородины сока влить 2 бутылки воды, 2 бутылки хорошего вина и 2 кг сахара. Всю эту смесь влить в бутылку так, чтобы наполнить ее до самого горла, и поставить бутылку в умеренно-теплое место, чтобы произошло брожение; поднимающаяся при этом пена будет выбрасываться из горла бутылки и для содействия этому выбрасыванию надобно приливать попеременно воды или вина. Смотря по степени тепла, брожение оканчивается раньше или позже; брожение можно считать окончившимся, когда в жидкости мало уже пузырей отделяется, а слизистый части пены спокойно отлягут. Тогда чистую, светлую жидкость вытянуть из бутылки ливером, разлить в шампанские бутылки сколько можно полнее, тщательно закупорить пробкой, завязать проволокою, осмолить и лежа укласть на сохранение в погреб. Такая смородиновка в несколько месяцев становится похожею на шипучее шампанское вино (если брожение не было слишком перепущено) и сохраняет свое достоинство на несколько лет. Оставшиеся в бутылке мутные подонки процедить сквозь пропускную бумагу и это чистое вино, в котором брожение уже не происходит, разлить для употребления в обыкновенные бутылки.

Вишневка (домашнего приготовления)

Этот вкусный и самый здоровый напиток готовится так: выбрать хороший и плотный бочонок, окованный 4 железными обручами; вишни должны быть зрелые и чистые, без веточек и листьев; насыпать промытых вишен почти полный бочонок так, чтобы пустого места в бочонке оставалось не более как на 4 см или на 6. На вишни налить меда из ульев сырого и чистого, без всякой примеси муки (как обыкновенно продают его) и без воска, лучше, если он будет цвета белого, чем красного. Мед нужно лить потихоньку и влить его столько, чтобы он покрыл все вишни и наполнил между ними все пустое пространство; это можно заметить по верхнему ряду вишен: когда он начнет покрываться медом, то можно перестать наливать. Потом бочонок крепко закупорить, пробку залить смолой, перевязать бочонок через пробку прочною веревкой и весь бочонок лучше засмолить, чтобы внешний воздух не имел никакого соприкосновения; бочонок этот поставить в холодное место или в погреб, но не на самый лед, а лучше зарыть его в землю или в песок и оставить его так на три месяца; в это время произойдет брожение (ферментация) и если бочонок не прочен и без железных обручей, то очень часто его разрывает. По прошествии трех месяцев вишневка будет совершенно готова; тогда откупорить бочонок, перелить в бутылки, процеживая сквозь холстину, бутылки закупорить, крепко завязав бечевкой, и горлышки облить смолой или сургучом; так приготовленная вишневка может сохраняться несколько лет.

Домашний мед

8 кг меду распустить в 4 ведрах воды, вылить в котел, поставить на огонь, положить 100 г хмелю, завязав в чистую холстину, по 8 г кардамону и фиалкового корня и дать кипеть небольшим ключом два часа. Когда мед будет готов, взять два стакана меду, простудить, подбить двумя ложками пшеничной муки, положить три ложки дрожжей и дать опаре подняться. Мед слить в бочонок, а когда он остынет до теплоты парного молока, положить приголовок; дав забродить, отнести в холодное место, а потом спустить на лед, дать постоять недели две и тогда разлить в бутылки. Для придания меду золотистого цвета, взять 400 г сахара, смочить водою, поджечь докрасна и положить в мед.

Сахарный мед домашнего приготовления

Распустить 4 кг сахарного песку в двух ведрах воды, вылить в медный, хорошо вылуженный котел, поставить на огонь и варить, снимая пену; потом, процедив, поставить в холодное место и дать стоять сутки, чтобы мед хорошо отстоялся. Через сутки слить в чистый котел, завязать в холстинку горсть хмелю, положить в мед и поставить котел на огонь; когда мед довольно уварится, положить 10 г фиалкового корня, крупно истолченного, 10 г кардамону и 5 г гвоздики, дать еще кипеть полчаса, потом вынуть хмель и влить мед в чистую кадочку. Взяв стакан сваренного меду, подбить ложкою пшеничной муки, положить две ложки дрожжей, дать подняться, а когда мед остынет до теплоты парного молока, положить приголовок. Дав меду забродить, слить в бочонок, поставить в холодное место, влить 15 г разваренного в воде желатина и, дав меду устояться, разлить в бутылки, положить в каждую бутылку по одной или по две изюминки, закупорить бутылки как можно крепче и завязать бечевкой.

Клюквенный мед

8 кг меду распустить в четырех ведрах воды, вылить в котел и варить на легком огне, снимая пну. Завязав в холстинный мешочек 100 г хмелю, опустить в мед и дать ему кипеть с хмелем не более часу, потом хмель вынуть и положить в мед по 15 г кардамону и фиалкового корня. Когда мед хорошо уварится и не будет отзываться сырым медом, тогда слить его в кадочку. 25 литров клюквы истолочь в ступке, выложить в холстинный мешок, завязать, привесить на веревочке к потолку и подставить под мешок чистую посудину, чтобы в нее стекал сок. От сваренного меда отбавить два стакана, подбить двумя ложками пшеничной муки, положить две ложки дрожжей и дать подняться; когда мед остынет до теплоты парного молока, слить в бочонок, влить в мед клюквенный сок, опустить приголовок, поставить в теплое место и, дав хорошо забродить, вынести в погреб; влить 60 миллилитров разваренного желатина, дать постоять неделю, а потом разлить в бутылки, плотно закупорив, обвязать тоненькою веревочкою и засмолить. Таким же образом можно варить мед из смородины, малины и вишен. Для придания меду игры, при сливании меда в бочонок, положить 400 г изюму, перебранного и вымытого. Можно варить мед из малины и других ягод, сахарный или из сахарной патоки. Если кто захочет иметь крепкий мед, то мешочек с хмелем оставить в меду в продолжение всего варения, а когда мед будет готов и его сольют в кадочку или бочонок, то мешок с хмелем выжать и полученный сок вылить в мед.

Отдел 2. Спиртные напитки

Общие замечания

Небольшие домашние кубы для приготовления спиртных напитков бывают двух родов: одни делаются на манер самовара с колпаком вместо крышки; другие в виде большого горшка с закраинами, на который надевают колпак. На куб, сделанный самоваром, надевается колпак в виде продолговатого шара, с рукавом или носом; сквозь колпак проходит самоварная труба, возвышаясь над колпаком сантиметров на 15; в нее кладут уголья; от колпака вкладывается в винтообразную трубу, вделанную в бассейне или в кадочке; концы трубы выходят наружу; один вверху, где вкладывается в него рукав от колпака, а другой на противоположной стороне бассейна, внизу, откуда вытекает перегоняемая жидкость. Куб вкладывается следующим образом: когда станут перегонять вино, настоянное травами или другими специями, влить в куб вино, не доливая пальца на два до краев, и выложить туда же траву. Потом надеть на куб или самовар колпак, соединить рукав колпака с трубой бассейна, замазать крутым ржаным тестом спай, где колпак соединяется с кубом, и спай у рукава колпака и трубы, а если кубок самоваром, то замазать и около трубы, в которую кладут уголья. В бадью или в бассейн налить холодной воды, а в самовар положить угольев. Кубы наподобие горшка обыкновенно вмазываются в печку. Когда куб нагреется и водка потечет, то сначала пойдет так называемый белок; в небольшом ведерном кубе его должно быть не более двух рюмок, а потом уже чистая водка. Белок нужно спустить в особую посудину, а под чистую водку подставить бутылку, вложив в нее воронку. Все искусство состоит в том, чтобы держать под кубком ровный жар и воду в бассейне почаще расхаживать; спирт или водка должны течь медленно, тоненькою струей. Когда сойдет около 8 бутылок водки, остальное нужно спустить в отдельную посудину, потому что остальные 4 бутылки будут уже погон. По окончания перегонки первые 8 бутылок смешать вместе, а остальные 4 вылить в уксус или в куб при перегоне угольев, которыми очищалось вино. Лимонную и померанцевую водку готовят посредством перегонки из лимонной и померанцевой корки. На ведро вина взять корку с 10 свежих померанцев, тонко обрезанную, искрошить, положить в бутыл, залить вином, дать стоять неделю, потом перегонять и рассиропить. Сухой померанцевой корки кладут обыкновенно на ведро вина 400 г. Лимонная водка готовится так же, как померанцевая; взять свежей корки с 20 лимонов, нарезать, настоять и перегонять, а сухой лимонной корки взять 500 г на

ведро вина. На ведро перегнанной водки взять 2 кг сахара, распустить в 4-х бутылках воды, сварить сироп, снимая пену, простудить, рассиропить водку и разлить в бутылки.

Наливки делаются из разных плодов и ягод, наливают их хлебным вином или столовою водкой пополам с виноградным вином. Хлебное вино нужно сначала очистить, чтобы не было в нем противного запаха, который заглушает аромат плодов и ягод; вино очищают разными способами, но вот два простых и удобных способа. Взять березовых углей, пережечь, сложить в корчагу, закрыть плотно, потом истолочь не очень мелко. Всыпав немного менее половины бочонка угольев, залить полный вином, поставить в теплом месте, дать стоять неделю, каждый день взбалтывая, потом слив вино, пропустить сквозь суконный кошель. Второй способ очистить вино следующей: взять щавель, когда листья и стволы его затвердели и к употреблению в пищу сделались уже негодными; набрав травы со стволами, щавель изрезать крупновато, насыпать половину бутылки или бочонка, залить обыкновенного водкой, поставить в теплое место или на солнце и дать стоять недели две, вино получит желтоватый цвет и запах французской водки.

Приготовляя дома водки, ликеры и наливки, кроме куба, нужно иметь несколько суконных кошель для процеживания. Кошели делаются из толстого серого сукна, конусообразной фигуры, в виде сахарной головы. Обратив конусом вниз, пришить и четырем сторонам, в равном друг от друга расстоянии, 4 петельки, прикрепить к ним веревочки, сравнять и связать сверху все 4 веревочки вместе; вложить крестообразно 2 палочки, чтобы концы палочек пришлись против петелек, и привесить и потолку. Когда нужно будет пропускать водку, наливки или уксус, всыпать в котел пригоршни две толченых березовых углей, подставить под кошель посудину и налить его полно. Сначала потечет пропускаемая жидкость, скоро и будет мутная; продолжать подливать в кошель, чтобы он был полон, пока жидкость очистится и потечет тонкою струей; для узнания, совсем ли очистилась жидкость, налить в рюмочку и посмотреть на свет; если жидкость чиста, поставить под кошель чистую посудину и продолжать пропускать. Где нельзя достать водоочистительной машины, вышеупомянутым способом можно очищать воду; он даже превосходить водоочистительные машины.

Подкрашивать водки можно следующими безвредными красками. Для зеленого цвета взять граммов 800 шпината, перебрать, выполоскать, истолочь, сложить в бутыл; на 800 г шпината влить 2 бутылки очищенного вина, дать стоять в прохладном месте несколько дней, потом процедить, выжать,

слить в бутылки и сохранять для употребления. В синий цвет подкрашивают настоящими в вине васильковыми цветами. В желтый – шафранною настойкой. В алый и розовый цвета – кошенилью или, как называют ее иначе, канцелярским семенем; взять лучшей кошенили 70 г, положить в тазик, налить бутылку воды, прибавить по 35 г квасцов и кремортартара^[4], мелко истолченных, дать вскипеть раз 12, положить в краску 25 г сахару и прокипятить. Потом попробовать, готова ли краска: взять несколько капель краски, положить на белую бумагу, если краска не расплывается, то значить, что она готова. Тогда слить в фаянсовую чашку, простудить, процедить сквозь салфетку и слить в бутылку. В фиолетовый цвет подкрашивают шелухой от подсолнечных ядер, настояв их очищенным вином. В коричневый цвет – настойкой из померанцевых орешков или пережженным сахаром.

Смородиновка

Оборвать черную смородину с веточек, выполоскать, откинуть на сито; когда стечет вода, всыпать в бутыл, чтобы ягод было полбутыли, налить полную бутыл очищенным вином, поставить в сухой погреб или кладовую, но не на солнце, как делают это обыкновенно. Дать стоять 2 или 3 месяца, потом слить сквозь чистую холстину с ягод, рассиропить по вкусу сахаром и разлить в бутылки. Слив наливку, ягоды сложить в холстинный мешок, размять и выжать досуха, дать отстояться, а ягоды залить водою: их можно употребить на уксус. Все наливки делаются точно так же. Можно делать наливку, смешивая ягоды, например: взять по равной части морошки и рябины, всыпать в бутыл, залить вином и поступать как сказано выше; малину смешивают пополам с костяникою.

Вишневка

Взять вишен, выбрать из них косточки, истолочь косточки в ступке, положить вместе с вишнями в бутылъ, чтобы было вишен и косточек полбутыли, вытекший из вишен сок слить туда же, залить вином, поставить в погреб, а далее поступать как сказано о наливке из смородины. Из слив, персиков делают наливку точно так же, как из вишен, то есть: выбрав кости, истолочь и потом сложить вместе с плодами в бутылъ или бочонок.

Венгерская наливка

Взять ведерную бутылъ, насыпать половину бутылки спелюю клубникою, перебрав ея и ошипав веточки; 800 г изюму перебрать, выполоскать, изрубить и положить также в бутылъ. Потом залить очищенным вином и поставить в погреб. Когда нужно будет сиропить, взять на ведро чистой наливки 2,4 кг сахара, наколоть кусочками, смочить водою и держать на огне, мешая лопаткой, пока сахар не получит темно-золотистый цвет; тогда влить немного наливки, чтобы сахар отстал от кастрюли и разошелся; дав сахару разойтись, остудить, вылить в наливку, размешать, слить в чистую бутылъ, дать постоять еще неделю и разлить в бутылки. Можно делать вино, похожее на венгерское, еще таким способом: взять кусок ржаного хлеба, посыпать сахаром и посадить в печь, чтобы хлеб высох и покраснел, но не пригорел; положить хлеб в фаянсовую чашку, залить бутылкой малаги; когда вино настоится, слить в бутылки, в каких обыкновенно бывает венгерское.

Горькая настойка

Взять трилистника и золототысячника по 100 г, померанцевых орешков 50 г, искрошить траву крупно и вместе с орешками положить в бутыл; налить на это ведро очищенного вина, дать стоять две недели в теплом месте, потом перегонять через куб. Если захотят, можно подкрасить водку в розовый или фиолетовый цвет, о чем было сказано раньше.

Желудочная

Взять имбирю и кишмишу по 100 г, гвоздики 50 г, мускатного цвета 25 г, шафрана 2 г, мирры 15 г, бобровой струи 6 г, истолочь, перемешать все вместе, сложить в бутыль, влить полведра вина, дать настояться, потом перегонять через куб.

Анисовка

На ведро очищенного вина положить 400 г анису; настаивать в теплом месте неделю, а потом перегонять через куб и, рассиропив по вкусу, разлить в бутылки.

Можжевеловка

Взять ведро очищенного вина, положить 400 г свежих можжевеловых ягод, истолочь их в ступке, дать настояться, перегонять через куб, подсластить немного по вкусу и разлить в бутылки.

Травник

Зорную, мятную и из других ароматических трав водку готовят таким образом: взять на ведро очищенного вина 400 г травы, изрубить, дать настояться и перегнать через куб. Травные водки не всегда подслащивают.

Запеканка

Передвоенного спирту 8 бутылок вылить в бутыл и прибавить корицы 50 г, кардамону 20 г, бадьяну 20 г, гвоздики 17 г, мускатного цвета 5 г, и 2 мелко истолченных мускатных ореха; обвить бутыл мочалками и обмазать вокруг тестом, толщиной пальца в три. Ставить бутыл сряду четыре ночи в вольный дух печи, а по утрам вынимать и взбалтывать. По прошествии 4 суток слить и подсластить сиропом, полагая на каждые 2 бутылки запеканки по 600 г сахару. Чем долее сохраняется запеканка, тем она становится лучше, но когда нужно угостить ею приятеля или издалека приехавшего гостя, наперед накормить его как можно сытнее и самыми жирными блюдами, а в заключение обеда предложить рюмочку запеканки: она покажется ему нектаром.

Ликер из бадьяна

Истолочь мелко 200 г бадьяна, всыпать в бутылъ, налить ведро очищенного вина, дать стоять две недели и перегонять через куб. Взять перегнанного спирта 6 бутылок, распустить 2,8 кг сахару в 4 бутылках воды, сварить сироп, остудить, вылить в ликер, размешать, слить опять в бутылъ, дать стоять 2 недели и разлить в бутылки.

Ликер из померанцевых цветов

Взять померанцевых цветов, залить винным спиртом, прибавить третью часть, против спирта, воды, т. е. две части спирта и одну часть воды, дать стоять до тех пор, пока ликер не примет запаха померанцевых цветов. Тогда процедить и рассиропить, полагая на бутылку ликера 400 г сахара.

Шоколадный ликер

Взять 8 стаканов столовой водки, прибавить 2 стакана воды, всыпать 100 г толченого шоколада и 200 г толченого сахара, слить в бутылъ, поставить в теплом месте, дать стоять 10 дней и потом процедить; если угодно, можно прибавить еще сахару; разлить в бутылки.

Французский пунш

Положить в кастрюлю 600 г сахара, полстакана холодной воды и поставить на огонь. Снять с 5 апельсинов и 5 лимонов цедру, а когда сироп закипит, высыпать цедру в горячий сироп, покрыть кастрюлю бумагой и дать настояться, потом выжать сок из апельсинов и лимонов вместе с косточками и поставить на огонь, дать раз вскипеть, потом снять с огня, влить полбутылки ямайского белого рому, бутылку шампанского, полбутылки мускат-люнеля, стакан мараскину^[5], процедить сквозь фланелевую салфетку и, разлив холодным в бутылки, закупорить новыми пробками, завязать и засмолить гарпиусом. Подавать спустя 15 дней.

Американский пунш

Положить в кастрюлю 800 г сахара, влить стакан воды и поставить на огонь; когда сироп сварится, влить бутылку лучшего рому, бутылку шампанского, стакан киршвассера^[6], полбутылки эссенции из вишен, процедить, разлить в бутылки, закупорить новыми пробками, завязать и засмолить гарпиусом^[7]. Употреблять можно на третий день.

Немецкий пунш

Взять в кастрюлю 800 г сахара, влить стакан воды, поставить на огонь, а когда закипит, положить 5 штук лимонов, изрезанных кружочками, опустить в кипящий сироп и, раз вскипятив, снять с огня; оставить покрытым, потом влить полбутылки хорошего красного вина и полбутылки коньяку, процедить и, разлив холодным в бутылки, закупорить новыми пробками и употреблять.

Пунш-рояль

Отвесив 800 г сахару-рафинаду, истереть на нем цедру с 3 лимонов и 3 померанцев, разрубить в мелкие куски, сложить в каменную чашку, влить 2 стакана холодной воды и оставить так, пока сахар не распустится, потом влить бутылку рейнвейну, бутылку шампанского, стакан мараскину и стакан хорошего коньяку, выжать сок из 3 лимонов, процедить сквозь фланелевую салфетку и разлить в бутылки. Любители прибавляют бургонское, но тогда сок из лимонов кладется по вкусу.

Кардинальский пунш

В кастрюлю положить 800 г сахара, влить 2 стакана воды и поставить на огонь; изрезать в мелкие кусочки ананас, а когда сироп вскипит, опустить ананас и варить до тех пор, пока сварится, тогда влить полбутылки мараскину, стакан киршвассера и 2 бутылки сотерна, процедить и, разлив в бутылки, закупорить, завязать и засмолить; употреблять через 5 дней.

Бишоф

Отвесить в куске 400 г сахару, стереть на нем цедру с 2 свежих померанцев так, чтобы сахар окрасился, положить в чашку, влить бутылку легкого красного вина, 2 рюмки рому, выжать сок из 2 апельсинов, положить половину мускатного истертого на тарелки ореха и 4 мелко истолченных гвоздики, изрезать померанцы кружками, поджарить слегка на чистой плите и опустив в вино, оставить покрытым 24 часа, потом процедить сквозь салфетку, разлить в бутылки и закупорить пробками.

Калишан

Взять в чашку 800 г мелкого сахара, положить 4 изрезанных в ломтики лимона, размешать и оставить закрытым полчаса; потом влить 3 бутылки белого пива, полбутылки рому и полбутылки коньяку, размешать, разлить в стаканы и подавать холодным.

Пунш-грог

Приготавливается за 10 минут до употребления. Положить в обыкновенный стакан 12 порционных кусочков сахара, влить воды до половины и, оставить так, пока сахар не разойдется; тогда размешать чайною ложечкою, процедить сквозь чайное ситечко сок из пол-лимона и, долив стакан красным ромом, подавать.

Пунш с ромом

Положить в стакан 10 кусков сахара, влить немного кипятку, размешать и когда сахар разойдется, влить 2 маленьких рюмочки белого рому и долить стакан чаем; нарезанный лимон подается особо.

Пунш с араком

Положить в стакан 8 кусков сахара, влить кипятку до половины и, оставить так, пока сахар не разойдется, потом размешать, влить рюмку араку и рюмку красного рому; подать при этом лимон.

Дамский пунш

Заварить немного чаю и дать ему настояться. В это время приготовить сок из апельсина и процедить сквозь ситечко; когда чай настоится, положить в чашку 6 кусочков сахара, влить 3/4 чашки желтого чаю, чайную ложку мараскину, 2 чайных ложки белого рому и сок из апельсина.

Пунш из яиц

Отделить от белков 2 желтка, положить в стакан, всыпать 2 столовых ложки мелкого сахара и мешать до тех пор, пока желтки не поднимутся и масса не побелеет, тогда влить постепенно рюмку рому и дополнить стакан горячим чаем.

Глинтвейн

Влить в кастрюлю рюмку воды, рюмку медка и рюмку рома, положить 10 кусочков сахара, 3 штуки гвоздики, 3 штуки кардамона, кусочек корицы и кусочек мускатного цвета; все это поставить на огонь, а когда вскипит, процедить сквозь ситечко и подать горячим в стакане.

Жжонка клубская

Влить в серебряную кастрюлю 2 бутылки шампанского, бутылку лучшего рома, бутылку сотерна, положить 800 г сахара, изрезанный в куски ананас и вскипятить на плите; потом устроить в фарфоровой чашке из серебряных вилок козлы и положить наверх вилок кусок сахара; когда все будет готово, вылить в чашку приготовленное, полить сахар ромом, зажечь его и подливать постепенно ром, пока сахар весь не воспламенится; тогда брать со стороны разливательного ложкою жженку так, чтобы огонь не прекращался, подливая постепенно свежего рому, а между тем разливать в чашки жженку.

Крамбамбули

Этот напиток восхвален был когда-то даже стихами, хотя в настоящее время совсем забыт. Вот как он делается: 2 бутылки портеру или хорошего пива кипятят в кастрюле и прибавляют полбутылки или 3/4 бутылки рому и 200 г толченого сахара. Сбить 6 или 8 свежих яиц и влить в кастрюлю, сняв последнюю с огня и беспрестанно мешая напиток, потом разливать в стаканы. Крамбамбули пьют горячий или холодный.

Камхелло

Взять 12 яичных желтков, сок из 3 лимонов и 2 апельсинов, 3 бутылки какого-нибудь красного столового вина, бутылку рому и 800 г сахара. Апельсины стираются на терке после выжатия их; яичный желток, лимонный сок, красное вино и сахар поставить на огонь и взбивать, чтобы поднялись; потом снять с огня, понемногу подливать ром и подавать горячим.

Отдел 3. Домашние заготовки впрок

Уксусы и маринады

Домашний уксус

Если после очищения хлебного вина уголь не будут перегонять, то налить, смотря по пропорции угольев, холодной воды, дать стоять недели две, потом сцедить, пропустить сквозь кошель и слить в бочонок. В него можно сливать разные сладкие остатки, складывать выжимки ягод из-под наливки, налив их сначала водою и дав постоять неделю, затем выжать сквозь холстинный мешок. Если мало будет в уксус сладости, то положить на каждое ведро уксуса по 400 г красного меда. Когда гонят водку, погон также можно сливать в уксус. Бочонок с уксусом нужно держать зимою в теплом месте, а летом на солнце, и он поспеет без всякого заквашиванья. Отлив уксусу желаемое количество для употребления, опять долить бочонок таким же количеством разных остатков; таким образом можно всегда иметь в запасе, чем доливать уксус.

Грушевый уксус

Взять спелых груш, из которых обыкновенно делают грушевый квас, насыпать половину бочонка, залить холодною водою, поставить бочонок в кладовую и дать постоять недель шесть. Потом сцедить из бочонка уксус в ушат или кадочку, встряхнуть груши, истолочь в ступе или изрубить сечкою, выжать сквозь холстинный мешок, смешать со слитым уксусом и влить опять в бочонок; прибавив на каждое ведро грушевого уксусу по бутылке очищенного вина и по 400 г меда, держать в теплом месте.

Ягодный уксус

Если случится виноградное окисшее вино, то, насыпав половину бутылки спелого крыжовника, залить окисшим вином и поставить на солнце. Недели через три выйдет прекрасный уксус; тогда, слив уксус, выжать ягоды сквозь фланелевый или холстинный мешок, слить опять в бутылку, дать отстояться и разлить в бутылки.

Сладкий уксус

Кто любит пить чай с клюквенным морсом, лимонным соком или с сиропом от варенья, т. е., по мнению истинных любителей и знатоков чая, портит вкус хорошего чая, тому можно рекомендовать сладкий уксус, имеющий, кроме приятной кислоты, свойство утолять самую несносную жажду. Для этого 12 дней нужно настаивать свежие вишни в уксусе, наполнив сосуд до 3/4 ягодами, а остальное наливают уксусом. После срока ягоды вынимают, толкут в ступке, чтобы измельчить ядрышки, и снова опускают эту смесь в уксус, в котором и дают им стоять дня два: после этого настой процеживают сквозь чистую тряпочку, не выжимая, чтоб уксус не был мутен, и, положив в него сахару (2 стакана сахару на стакан уксусу), варить в медном тазике до густоты хорошего сиропа. Остудив, разливают по бутылкам. С этим уксусом хорошо пить холодный, а не горячий чай.

Розовый уксус

Взять 800 г розовых цветов, залить 3,2 кг крепкого уксуса, дать стоять суток трое, потом перегонять через куб. В этот передвоенный уксус положить 200 г свежих розовых цветов и настаивать, пока уксус не примет розового цвета; тогда, пропустив сквозь фланелевый или холстинный кошель, разлить в бутылки.

Эстрагонный уксус

Взять 200 г свежего эстрагону, 5 луковиц чеснока, 4 г гвоздики, чабра и перечной мяты по 50 г. Эстрагон, чабер и мяту ошипать со стеблей, чеснок разнять на зубки, сложить все вместе в бутыл, залить 12 бутылками хорошего уксуса, поставить на солнце и дать стоять месяц. Потом слить уксус, выжать травы, пропустить сквозь кошель и разлить в бутылки.

Уксусный порошок

Взять винного камня, положить в хороший крепкий уксус дней на 10, потом вынуть и высушить на солнце после чего опять положить на столько же дней в свежий уксус. По прошествии означенного времени вынуть и, высушив на солнце, истолочь в порошок и сохранять для употребления в стеклянной банке. Когда понадобится уксус, взять чайную ложку порошка, развести двумя рюмками виноградного вина, и будет прекрасный уксус.

Маринованные вишни

Отобрав спелых, но не мягких вишен, обрезать веточки, положить на дно банки эстрагона и базилики, укладывать вишни, а сверху закрыть эстрагоном и базиликою. Вскипятить хорошего уксуса, положить в него сахару, корицы, гвоздики и немного соли, простудить и налить вишни. На 4 кг вишен положить 2 кг сахару, а на 2 бутылки уксуса – по 5 г гвоздики и корицы; завязав банки писчею бумагою, держать сначала на льду, а потом поставить в сухой погреб.

Маринованные сливы

Взять спелых, но еще твердых слив, не скороспелых, а осенних, хорошего рода, и наколоть булавками, чтобы были частые дырочки. На сотню слив сделать рассол из 1,2 кг патоки, трех бутылок уксуса, прибавить в него 15 г корицы и 8 г гвоздики и, все вместе прокипятив, простудить. Положить на дно банки эстрагона, потом уложить сливы, закрыть сверху эстрагоном, залить рассолом и поставить в сухой погреб на неделю. Через неделю слить рассол, вскипятить раза два, остудить и вылить опять на сливы; дать стоять еще неделю. Наконец, выложить сливы вместе с рассолом в таз или кастрюлю, вскипятить раза два, остудить, сложить в банку, завязать и поставить в погреб.

Маринованные яблоки

Яблоки для мочения нужно выбирать из лучших сортов, которые могут долго лежать без порчи. По снятии яблок с деревьев, нужно дать им полежать месяца два, потом, отобрав сколько нужно, проколоть сердцевину гвоздем, чтобы внутрь прошел маринад, перемыть, уложить рядами в бочонок или кадочку, пересыпая каждый ряд эстрагоном и базиликою; наложив таким способом полную кадку, залить слабым рассолом. Рассол приготовить следующий: на ведро воды (лучше брать колодезную), положить 50 г соли, 2 кг сахару и по горсти эстрагона и базилики, уварить, простудить и залить яблоки. Если хотят сохранить яблоки долго, то брать яблоки из крепких сортов, как, например: антоновки, арабские, лимонные, а для скорого расхода хороши титовки, анисовые, долголетки и других сортов.

Маринованные груши

Груши мочат двумя способами. Взяв хорошего сорта груш, поступать как сказано о яблоках. Другим способом мочат груши так: взять ведро колодезной воды, положить 50 г соли, 2 кг

сахарной патоки или меду, горсть эстрагона или базилики, по 5 г корицы и гвоздики, 2 бутылки хорошего ренского уксуса и все уварить, проколов сердцевину груш гвоздем, чтобы лучше проходил маринад во внутрь, и уложив груши в банки или бочонки и пересыпав эстрагоном и базиликою, залить рассолом. Этим же рассолом можно наливать смородину, вишни, крыжовник и др. ягоды. Употреблять для рассола лучше сахарную патоку, нежели мед. Если кто хочет иметь прочное и вкусное соленье, то рассол готовить с сахаром; полагая на ведро колодезной воды 2,4 кг сахару, потом уварить рассол, чтобы осталось только 12 бутылок, прибавить 2 бутылки уксусу, 2 столовых ложки соли, эстрагона и чабры по горсти, корицы и гвоздики по 4 г, вскипятить, дать остыть и залить плоды или ягоды. Таким образом готовят малину и виноград: уложив в банки и пересыпав сахаром, залить рассолом; на 2 кг малины или винограда взять толченого сахару 800 г; пересыпать травами малину, а виноград не нужно. Барбарис, оборвав с веточек, можно залить тем же рассолом, но его лучше насыпать в бутылки.

Корнишоны № 1

Маленькие огурчики перетереть, влить в кипяток соленой воды (воды от 10 до 12 стаканов, соли 3 стакана, и 36 г квасцов), тотчас отставить, пусть постоят так 24 часа, потом выложить огурчики на решето и вытереть их досуха. Вскипятить крепкого уксуса с лавровым листом, турецким^[8] и английским перцем^[9] и немного соли, опустить в него корнишоны, чтобы слегка прокипели, но не ключом; когда позеленеют, перелить все в банку, а когда остынут, перевязать пузырем. Через некоторое время, если бы уксус сделался водянистым, слить его и залить свежим, также вскипяченным со специями.

Корнишоны № 2

Взять маленьких огурчиков, еще не совсем выросших, очистить с обоих концов, т. е. срезать цвет и веточку, перемыть, положить в холодную колодезную воду часов на 6, потом откинуть на сито и дать обсохнуть. Сложив огурчики в какую-нибудь посудину, посыпав солью, оставить так, пока от выступающего из них сока соль не станет распускаться, тогда сложить в банки, пересыпая эстрагоном, базиликою и укропом. Затем залить следующим рассолом: взять хорошего ренского уксуса 2 бутылки и бутылку воды, 3 ложки соли, стручок перца и 25 г сахару, вскипятить, простудить, вылить на огурцы, завязать

банки и вынести в погреб.

Корнишоны № 3

Набрав небольших огурчиков, в 5 см или несколько больше, срезав цветок и стебель, перемыть, положить на ночь в холодную воду, лучше в колодезную, а поутру откинуть на сито. В это время приготовить следующий рассол: взять полведра ренского уксусу, 100 г соли, 100 г сахару, столовую ложку сухой молотой горчицы, 3 стручка перцу, вскипятить, процедить сквозь сито и остудить. Огурцы укласть рядами, пересыпая каждый ряд эстрагоном, укропом и базиликою; также употребляют листья черной смородины и персиковые, можно еще положить стручкового перцу и залить рассолом. Если солить в бочонках, то обыкновенно вынимают у бочонка одно дно; наложив полный бочонок, закупоривают его наглухо, потом, влив во втулку рассол, также закупорить.

Маринованные огурцы

Зеленые свежие огурцы очистить, разрезать вдоль на 4 или более частей, вымыть их, вытереть осторожно салфеткой и сложить в муравленный горшок; вскипятить столько уксусу, чтоб мог покрыть огурцы, и горячим залить их; дав постоять так два дня. Потом слить уксус, вскипятить его и горячим залить опять огурцы; повторить это еще раз спустя два дня. Взять немного белого и черного перцу, столько же гвоздики, немного более английского перцу, истолочь все это не очень мелко, немного хрену, 2 луковицы и 1 или 2 головки чесноку, мелко изрубить, прибавить 50 г черной горчицы, смешать все это, обвалить в этой смеси вынутые из уксуса огурцы, сложить их в банку, пересыпать вышеупомянутым хреном, луковицею и чесноком, залить крепким, только что вскипяченным, уксусом с сахаром и с солью, а когда остынет, обвязать пузырем и держать в холодном месте.

Пикули № 1

Взять цветной капусты, молодых стручков сахарного гороху, молодых стручков фасоли, небольших яблок и груш, недозрелых дынь и арбузов; очистив с них кожу, разрезать на части, срезать мякоть и нарезать кусочками разного вида. Все это в отдельности поварить немного в легком рассоле, не давая, однако кипеть больше трех раз; стручки и турецкие бобы вскипятить один раз, а огурчики обдать горячим рассолом, приготовив его так: на 2

бутылки крепкого уксуса положить 2 г гвоздики, стручок перцу, столовую ложку горчицы, 200 г сахара, 2 столовых ложки соли и горсть эстрагона, сварить, процедить сквозь сито и дать отстояться. Все, что приготовлено для пикулей, откинуть на решето и дать стечь рассолу. Потом взять спелых, но еще крепких вишен и слив, зеленых стручков перца, и зеленых семян капуцинов, обдать кипятком и, дав остынуть, откинуть на сито. Перемешав хорошо приготовленные пикули, уложить в банки, пересыпая эстрагоном, английским и горошчатым перцем, залить приготовленным рассолом, завязать банки и поставить в погреб.

Пикули № 2

Взять нужное количество огурчиков, цветной капусты, зеленых бобов, маленького луку, молодой кукурузы; очистив и приготовив как должно, опустить в кипящий уксус, а когда закипит, вылить в чашку и оставить до другого дня, а далее поступить, как поступали с корнишонами. Укладывая в банку, прибавить стручок перцу, а любители прибавляют частицу чеснока, который кипятят вместе с прочею зеленью.

Пикули № 3

Взять молодой моркови, нарезав ее звездочками, маленьких огурчиков, стебельки от молодого салата, очистив то и другое от верхней кожицы, цветную капусту и молодые их стебельки, также очищенные от кожицы, мелкими ломтиками нарезанной молодой кукурузы, стручки семенной репы, все это самое молоденькое; прибавить еще маленькие неспелые дыни, арбузы, зеленые сливы, маленькие рыжики, спаржу, очищенные стебельки портулака, маленькие головки очищенной луковицы, молодые стручки сахарного гороха и фасоли; все это обтереть хорошенько салфеткой, 3 стакана соли развести 10 стаканами воды, вскипятить, снять накипь, остудить и, положив тогда в эту самую воду все вышеупомянутые овощи, поставить на плиту. Когда раз вскипят, откинуть на решето, после чего складывать в небольшие стеклянные банки и залить вскипяченным и остывшим уксусом; через 2 недели, когда он делается мутным, слить его и залить свежим, самым крепким холодным уксусом, вскипяченным с эстрагоном, простым, английским и турецким перцем, солью и сахаром, обвязать пузырем и сохранять в ящиках в сухом песке.

Вместо воды овощи можно кипятить в первый раз в уксусе, с тою же пропорцию соли, через несколько дней слить этот уксус, залить свежим, вскипяченным со специями, а потом сложить все в

банки и залить тем же самым уксусом. Все вышеупомянутые молодые овощи можно не кипятить, но досуха перетерев и пересыпав их солью, оставить так на 24 часа, мешая ложкою довольно часто; потом вытереть их, сложить в банки и залить холодным уксусом, вскипяченным со специями, а именно: 6 стаканов воды, 6 стаканов уксуса, а если уксус слаб, то 8 стаканов уксуса и 4 стакана воды, 50 г соли, четверть стакана сахару, стручок турецкого перца, пол-ложки горчицы и укропу; кипятить полчаса.

Пикули № 4

Стакан самых мелких рыжиков, столько же боровиков, 2 стакана мелких корнишонов, полстакана самых мелких шампиньонов, 2 головки трюфелей, полстакана икры из лососины, немного красиво нарезанной моркови, цветной капусты, молодой фасоли и немного настурции. Морковь, цветную капусту, фасоль, отварив до половины готовности, посолить слегка; корнишоны можно залить уксусом на несколько часов в нелуженой кастрюльке, чтобы получили зеленый цвет (необходимо помнить, что такая поварская шалость может быть очень вредною для здоровья). Все прочее же, как-то: рыжики, боровики и т. д., вскипятить раз в соленом кипятке, откинуть на решето, а когда остынут, сложить все это в банку, залить вскипяченным и остывшим уксусом и прованским^[10] маслом. Уксус этот вскипятить с гвоздиком, лавровым листом, простым, английским, турецким перцем и эстрагоном, солью и сахаром.

Соления, квашенье и сушка

Соленые огурцы

Огурцы составляют необходимый зимний запас, и заготовление их очень просто. Главное, что нужно наблюдать при солении огурцов, это то, чтобы соль была самого хорошего качества, посуда чистая и прочная; солить начинать с половины августа. Когда много заготавливают огурцов, то надобно разобрать их сорта на два или на три: лучшие, чистые и крупные огурцы в один сорт; поменьше и с желтизной в другой, а огурцы с пятнышками в третий. Перемыв огурцы в двух водах, складывают на лотки или решета, чтобы стекла вода, потом приготавливают разных трав: укропа, чабра, эстрагона, листьев черной смородины и вишни. Кадка, в которой солят огурцы, должна быть хорошо выпарена и в ней, кроме огурцов, ничего солить не нужно; опорожнившиеся огуречные кадки тотчас вымыть и прибрать к месту; за месяц до соленья, не худо залить кадку водою, чтобы она замочка, а потом выпарить можжевельником и душистыми травами. Усыпав дно кадки приготовленными травами, укладывать огурцы, пересыпая каждый ряд эстрагоном, чабром, укропом и смородинным листом; продолжать таким образом, пока наложится полная кадка, сверху засыпать травами, наложить круг, спустить кадку с огурцами в лед.

Рассол приготовить следующий: на ведро колодезной воды положить 400 г соли, хотя иногда кладут более; чтобы узнать, в пору ли рассол, опустить в него куриное яйцо; если оно не потонет, то значить, что рассол довольно солон, а когда яйцо потонет, надобно еще прибавить соли. Наливают огурцы вареным рассолом. Распустив в воде соль, дать отстояться, слить, процедить сквозь сито, залить огурцы (можно вскипятить, остудить и залить огурцы; также наливают огурцы и горячим рассолом). Сначала огурцы накрыть одним кружком, но через несколько дней наложить камень, а если огурцы уложены в бочонках, то, вставив дно, залить рассолом и закупорить наглухо втулку. Под огурцы можно употреблять посуду из-под соленой рыбы, но только чтобы в ней не была попортившаяся рыба; также бочонки из-под растительного масла, вымыв, выпарив и подержав в них несколько времени воду. При солении кладут в огурцы чеснок и хрен; очистив коренья хрена, нарезать его небольшими кусочками.

Соленые артишоки

Приготовить бочонок с такою втулкой, в которую можно было бы уложить артишоки цельными. Приготовить артишоки следующим способом: обрезать колючие части от листков, срезать стебелек не очень коротко и укладывать артишоки так, чтобы листья приходились и листкам, а когда бочонок наложится полно, залить холодным рассолом из следующей пропорции: 20 бутылок вскипяченной воды и килограмм соли, т. е. на бутылку вскипяченной воды 50 г соли. Закупорить, как следует, деревянного пробкой и зарыть в лед на леднике. Этим способом приготовленные артишоки заменяют зимою свежие и сберегаются долгое время. Артишоки также разрезаются на две половинки, но середина их не очищается.

Кислая капуста

Капусту заготавливают обыкновенно в конце сентября и в начале октября. Отобрав белые кочны, спустить с кочерыжек лист, осматривая, нет ли гнили или червей, изрубить мелко, посолить, вымешать, положить аниса пополам с тмином. Приготовить чистую кадку, положить на дно кадки ломтя два решетного хлеба^[11] и два корня свеклы, очистив ее и нарезав тоненькими ломтиками. Потом укладывать в кадку капусту, убивая деревянным пестом, чтобы капуста плотно легла; когда наложится полная кадка, положить круг, а сверху камень; дать стоять несколько дней в теплом месте. Дав капусте закиснуть, поставить в погреб. Некоторые кладут в капусту крошеный лук, а вместо тмина и аниса семена укропа или чернушку.

Шинкованная капуста № 1

Когда начнутся морозы, сложить капусту в овощный подвал и сперва приготовить рубленую капусту серую, а потом уже, дождавшись новолуния, взять крепких тугих кочнов, обрезать верхние листья, разрезать каждый кочан на две половинки и шинковать острыми, ножами или машинками. Капуста, которую поставят квасить на новолуние, бывает тверда и скрипит на зубах, а потому, кто любит мягкую, пусть квасит ее на последней четверти. Нашинкованную капусту класть на большое решето, перемыть ее хорошенько чистою холодною водою; когда вода стечет, складывать капусту рядами в кадку, посыпать небольшою горстью вымытой соли и горстью тмина, и каждый ряд уминать и уколачивать нарочно для того сделанною толкушкою так, чтобы

показался сок; а чтобы его было более, то каждый ряд капусты заливать стаканом очень соленой воды и перекладывать ломтиками моркови и яблок, брусникою или клюквою. Впрочем, слишком уколачивать капусту также нельзя, потому что она сделается слишком мягкой. Наложив таким образом полную кадку, надобно непременно каждый день по два раза делать в капусте 6-7 отверстий до самого дна дубовою или березовою палкой; из этих отверстий выходит сильный, неприятный запах, который, если бы остался в капусте, совершенно испортил бы ее; через две недели покрыть капусту капустными листьями, положить на них кружок и камень; кадки с капустою от самого начала должны быть поставлены в холодное место, где капуста должна киснуть исподволь, а зимою не мерзнуть. Вообще, все кадки, в которых квасят капусту, должны быть чисто вымыты, внутри замазаны щели тестом из ржаной муки, а снаружи осмолены. На кадку, вмещающую в себе 15 ведер, берется соли почти 3 литра; каждый ряд капусты заливается понемногу, как сказано выше, соленою водою (всего четверть ведра воды, посоленной 400 г соли; тмина сыпать на 15 ведер стаканов 4,5-6). Такая капуста употребляется в щи, подается вместо салата и жаркому, и сосискам и проч. в зимнюю, преимущественно, пору. Если хотят сберечь капусту до свежей, то квасить ее надо так же, как сказано выше, но складывать ее не в большие кадки, а в маленькие бочонки, а те через две недели осмолить хорошенько, поставить в холодное место, как и прочую капусту, а весною перенести в погреб и закопать в лед; откупорить сперва один бочонок; когда вся капуста выйдет – другой, потому что в откупоренном и начатом уже бочонке капуста скорее портится.

Шинкованная капуста № 2

Отобрать белых и тугих кочнов капусты, нашинковать, пересыпать солью и перетереть руками, чтобы капуста дала сок. На 50 кочнов капусты взять 50 г горошинами перца, 25 г гвоздики и 100 г аниса или тмина, все это перемешать с капустою. Приготовив чистую кадку, положить на дно ломоть черного хлеба, прикрыть его капустными листьями, сложить в кадку капусту, прижать туго, закрыть кругом, положить сверху камень, дать стоять в теплом месте, пока закиснет, потом поставить в погреб. В шинкованную капусту кладут иногда яблоки: если яблоки небольшие, то целыми, а крупные пополам.

Свежая цветная капуста

Срезанные кочны цветной капусты перевязать шнурками так, что бы один другого не касался, и повесить в подвале под потолок. Надобно выбрать самые крепкие, здоровые кочны, не поврежденные морозом, и обобрать желтые листья. Таким образом можно их сохранить до Рождества. Можно поступить другим манером: перед морозом выбрать кочны цветной капусты вместе с землею и посадить их в подвале в песок или на сделанную там из земли грядку; обобрать желтые листья, а остальные сверху перевязать слегка тоненькою веревочкою; надобно часто осматривать их, отрывать начинающие портиться листья; вообще, подвал часто просушивать, отворяя окно в сухую погоду и затворяя его перед закатом солнца. Кочны, которые начинают портиться, тотчас выбирать и употреблять их в кушанья или солить и мариновать. Сохранять таким образом цветную капусту хорошо тем, что маленькие кочны не перестают расти и в подвале.

Пластанная капуста

Отобрать белых крепких кочнов капусты, большие кочны разрезать надвое, а маленькие оставить целыми, уложить в чистую кадку, пересыпать анисом или тмином, посыпать немного солью, а на дно кадки положить ломоть черного хлеба. Потом начистить капустных кочерыжек и свеклы, положить в котел или корчагу, влить ведро воды, всыпать 200 г соли, дать увариться, чтобы кочерыжки и свекла сделались мягкими, процедить сквозь сито, залить этим рассолом капусту, накрыть кружком, а сверху положить камень. Приготовив пластанную капусту, поставить в погреб, но только не на лед, чтобы она исподволь закисла.

Капуста с бураками

Взять хорошей, сладкой и красной свеклы, сотню корней средней величины и полсотни небольших кочнов капусты. Свеклу очистить, разрезать каждый корень надвое, а капусту разрезать каждый кочан пополам. Положить на дно чистой кадушки ломоть черного хлеба, уложить слой свеклы, а потом слой капусты, пересыпая тмином. Наложив, таким образом, полную кадку, поставить в сухой погреб, залить водою, положить круг, а сверх круга камень. Капуста вместе со свеклою готовится собственно для варения борща.

Грибы

Взять средней величины белых грибов, вымыть и откинуть на сито. Приготовить легкий рассол: на бутылку воды положить столовую ложку соли и прибавить укропа и эстрагона, поставить на огонь; когда рассол закипит, положить в него грибы, дать кипеть четверть часа, а потом откинуть на сито. Между тем взять хорошего крепкого уксуса, но если он очень крепок, прибавить третью часть воды, поставить в кастрюле на огонь, положить гвоздики, английского перца и перца горошинами, на 4 бутылки уксуса по 5 г, немного лаврового листа и имбирю, дать прокипеть несколько раз ключом, а потом остудить. Сложив грибы в банки, залить приготовленным уксусом, сверху залить прованским маслом, завязать писчею бумагою и поставить в погреб. Грибы черные и масляники готовят таким же образом.

Рыжики

Отобрать мелких рыжиков, вытереть полотенцем, уложить в кадочку, пересыпая солью и перекладывая эстрагоном и укропом; наложив полную кадочку, сверху закрыть теми же травами, наложить кружок, а на него положить камень. Приготовив рыжики, оставить суток на трое в теплой комнате, а потом вынести в погреб. Иногда рыжики отваривают в легком рассоле и заливают уксусом, как сказано о белых грибах.

Грузди

Белянки и волвянки вымочить сначала в холодной воде, т. е. налив холодную водою, дать стоять сутки, потом перемыть, выполоскать в чистой воде, откинуть на сито и дать стечь воде. Взять чистую кадочку, посыпать на дно соли, укладывать рядами грузди, перекладывая укропом и листом черной смородины и пересыпая каждый ряд солью. Когда наложится полная кадка, сверху засыпать укропом и листом черной смородины, закрыть капустными листьями, наложить круг, а на него камень; оставить дня на три в теплой комнате, а потом вынести в погреб.

Артишоки

Обломав листья с артишочных чашечек, перемыть их и поварить немного в соленой воде; сняв с огня, вылить в чашку, накрыть и дать остынуть. Потом откинуть на сито, чтобы стек рассол, уложить артишочные чашечки в банку и залить прованским маслом.

Спаржа

Обрезав у спаржи твердые части, перемыть, нарезать небольшими кусочками, в 4 см длиною. Влить в кастрюлю уксуса, прибавить понемногу гвоздики, перцу горошинами, лаврового листа и соли, и поставить на огонь. Когда уксус закипит, положить спаржу, поварить четверть часа, остудить, сложить в банку, а сверху залить прованским маслом.

Фасоль

С молодых стручков фасоли обобрать с боков жилки и ишинковать наискось мелко, как обыкновенно шинкуют для соуса. Взять 8 бутылок воды, столовую ложку соли и чайную ложку селитры; все это поставить на огонь. Дав воде закипеть, положить фасоль, вскипятить два раза, откинуть на сито, дать стечь воде, потом высушить в печи, разложив на решете.

Солонина

Для соленья нужно выбирать хорошую говядину от взрослой, но не от старой скотины. Говядину солят обыкновенно в октябре. Разрубив тушу, для соленья впрок отобрать мясистые части, а голяшки и грудину досолить для скорого расхода. На 10 пудов (160 кг) говядины взять 8 кг соли, 400 г сахара и 200 г селитры. Усыпав дно кадки солью, положить ряд говядины, пересыпав каждый кусок солью, укладывать плотно один кусок к другому, но каждый слой или ряд говядины пересыпать лавровым листом. Когда наложится полная кадка, закрыть кругом и положить сверху камень. Сначала поставить говядину наверху погреба, а когда начнутся морозы – в холодную кладовую. Если говядина мало дает из себя соку, то сварить легкий рассол, простудить и вылить на говядину.

Ветчина

Ветчину заготавливают в феврале, солят боле окорока, но иногда солят и лопатки. Отобрав нужное количество для соленья окороков, натереть их солью, приготовленную следующим образом: на пуд свинины взять 1 кг соли, 100 г селитры и 100 г сахара; соль, сахар и селитру высушить, истолочь мелко, смешать все вместе, и этою смесью натирать окорока. Потом сложить окорока в кадку, наложить круг, а на него камень, и поставить в кладовую. Дня через три переложить окорока, верхние вниз, а

нижние вверх, и когда будут перекладывать, натереть их еще немного солью. Если окорока не велики, то недели через две они просолятся; для больших окороков, дать полежать им неделю, сварить рассол: на ведро воды положить 400 г соли, 100 г селитры и 100 г сахара, сварить, остудить и вылить на окорока. Поставить кадку с окороками в прохладное место; недели через две они будут готовы, тогда вынуть из рассола и повесить на чердаке, где их продувало бы ветром. Дав повисеть недели две, прокоптить и повесить опять на чердак, а к лету сложить в ящики и поставить в погреб.

Языки

Приготовив соль, как сказано для ветчины, натереть языки, уложить в корчагу и дать лежать им неделю, поставить корчагу в прохладное место. Приготовить следующий рассол: на полведра воды положить 200 г соли, 15 г селитры, вскипятить, залить горячим рассолом языки, вынести в холодное место и дать стоять сутки. Потом, вынув из рассола языки, повесить на чердак, а через неделю прокоптить. Языки заготавливают обыкновенно весной или осенью.

Соленая осетрина, севрюга и белуга

Распластав рыбу, отрезать голову, выпотрошить, оскрести внутри и снаружи ножом, вымыть холодной водою и, разрезав на части, дать стечь воде. Взять на 80 кг рыбы 4 кг соли и 50 г селитры, перемешать хорошенько вместе, потом усыпать дно чистой кадки солью; рыбу натирая каждое звено солью, укладывать рядами, пересыпая каждый ряд хмелем. Когда наложат полную кадку, то верхний слой рыбы засыпать хмелем, накрыть кружком, на круг положить камень и поставить кадку в погреб.

Соленые судаки, щуки и др

Если можно достать живую рыбу, то она для соления лучше, но солят более мерзлую рыбу. Взять желаемое количество мерзлой рыбы, дать ей оттаять, не намачивая водою, но поставив в умеренно-теплой комнате. Потом, распоров брюхо, выпотрошить, оскрести почише ножом внутри и снаружи, но чешуи с рыбы не счищать; крупную рыбу нарезать звеньями, а небольших сигов и щук оставить целыми. Взять чистую кадку, усыпать дно солью, каждое звено рыбы натереть также солью и

уложить в кадку рядами. Когда наложат полную кадку, закрыть кружком, на круг положить камень. Если рыба готовится весною, спустить кадку в погреб, зарубить в лед, оставляя сверху только на четверть, чтобы не попала в кадку вода от тающего льда. На пуд рыбы кладут обыкновенно 1 кг соли, а селитры в эту рыбу не кладут.

Сушеный горох

Нащипать стручьев, когда еще не затвердели, и вылущить горох. Поставить на огонь в кастрюле воды, когда закипит, положить горох, дать вскипеть один раз, откинуть на сито, потом высушить на печи, на легком духу.

Сушеные грибы

Грибы сушат обыкновенно белые и черные, а иногда сушат также масляники, но они не так хороши в сушке; а еще можно сушить опенки, сморчки и шампиньоны. Когда назначают грибы для сушенья, тогда их мыть не нужно, а только оскрести ножом и, обрезав коренья, вздеть на нитки, положить на противни и поставить на ночь в печь. Досушить их можно на солнце. Грибы для сушенья надобно выбирать молодые и крепкие.

Сушеные коренья и травы

Коренья петрушки, пастернака, сельдерея и моркови вычистить, вымыть, нашинковать каждые коренья порознь, обдать кипятком и откинуть на сито. Когда стечет вода, разложить коренья на решета и поставить на ночь в печь; если за один раз не высохнут, поставить в другой раз. Потом сложить коренья в банки, каждые отдельно, и употреблять вместо свежих. Зеленую петрушку, кервель, чабру и майоран заготавливают в августе, когда они еще не побиты утренними морозами. Петрушку и кервель перебрать, свежие, не поблекшие веточки разложить на решето и поставить на ночь в печь; если за один раз не высохнут, можно досушить на солнце, а потом, сложив в банки, сохранять для употребления. Чабру, майоран, эстрагон, перечную и простую кудрявую мяту, связав в пучочки, повесить на чердаке или в кладовой, где проходит сквозной ветер, наблюдая, чтобы пучочки не касались один другого.

Сушеные яблоки и груши

Отобрав яблоки, очистить с них кожу, вывернуть трубочкою или вырезать ножичком семена, разложить на глиняные противни, поставить в печь, в самый легкий дух, а если при английской кухне есть сушильный шкаф, то сушить в нем; также можно сушить яблоки, разрезав пополам и вырезав маленьким ножичком семена. Груши или, как называют их во многих местах, дули, отобрав спелые, уложить на ночь в печь на разостланную солому, а потом можно досушивать, ставя на ночь в печь на решетках. Клубнику, землянику, чернику, смородину и вишни можно сушить в печи и на солнце.

Духовая рыба

Нарезав осетрину или севрюгу, а по нужде, и белугу звеньями, хрящи вырезать, вымыть рыбу в холодной воде, положить в кипяток и, поварив немного, выбрать позвонки. Отвар, в котором варилась рыба, посолить и уварить до спелости. Звенья рыбы разложить на столе и натывать гвоздиком. Отбавить бульона сколько будет нужно, налить на него хорошего уксуса, положить, горошинами перцу, имбирю, кардамону и лаврового листа, поставить на огонь, а когда закипит, прибавить патоки и 100 г осетрового клею, дав кипеть на умеренном огне час. Рыбу уложить в чистую кадочку, пересыпать мускатным орешком, вылить на нее кипящий отвар со всеми специями; дав остынуть, наложить кружок, отнести в погреб и поставить на лед. На 16 кг духовой рыбы положить перцу и имбирю по 50 г, гвоздики и кардамону по 25 г, лаврового листа 50 г, 2 мускатных орешка, истолченных или истертых на терке, 1,6 кг сахарной патоки, 100 г осетрового клею, полведра уксуса и полведра рыбьего отвара; смешав все вместе, кипятить час. Таким же образом приготавливают духовых стерлядей.

Провесная рыба

Для балыков и вяленья употребляются осетрина, севрюга, семга, белорыбица и сазан. Посолив рыбу для балыков, дать лежать ей в соли около недели; вынув, положить в удобную посудину, вскипятить пива, залить им рыбу и оставить так, пока пиво совсем не остынет. Тогда, вынув из пива рыбу, натереть еще солью, и дав полежать дня два, вынуть из соли, привязать к верхнему и нижнему концам балыка тоненькие веревочки и повесить в таком месте, чтобы освещало солнце, но дождь не мочил. Когда рыба повисит неделю или дней 10, тогда, кому угодно, можно прокоптить ее. Во время вяленья рыбы надобно

оборачивать нижним концом вверх, чтобы сок и жир из нее не вытекал, поэтому, если на нижнем конце жир и сок станут собираться каплями и вытекать, тогда повернуть балык концом вверх. По прошествии 6 недель снять балыки, завернуть в бумагу, вымазанную прованским маслом, уложить в ящик и поставить в сухой погреб или кладовую.

Варенья, желе, мармелады, сиропы, морсы, пастилы и проч.

Общее наставление о варенье

Лучшее варенье из ягод и плодов варится из рафинада, но варят также его из низкого сорта сахара и даже из сахарного песка, но последний сначала нужно очистить: взять 10 стаканов сахарного песка и 10 стаканов воды, поставить на огонь в кастрюле, дать кипеть тихо час, снимать собравшуюся наверху пену, а потом процедить сквозь салфетку и уварить до надлежащей густоты, то есть смотря по тому, какое варенье будут варить в нем. Тазики для варенья обыкновенно употребляются медные; лучше варить в небольших тазиках, чтобы за один раз можно было сварить килограмма полтора варенья. Сиропу готовить не более половины тазика; когда сироп будет готов, положить ягоды. Мешать ложкою варенье никогда не нужно, а слегка потряхивать тазик. Собравшуюся наверху пену снимать дочиста. При варении нужно наблюдать, какое варенье нужно варить на легком огне и какому дать больше жара. Варенье из нежных плодов лучше варить не за один раз, а вскипятив раза два, дать постоять суток двое и потом еще подварить. Для обыкновенного варенья можно брать 400 г сахара и 400 г ягод, а для лучших сортов 600 г сахара и 400 г ягод. Сварив варенье, никогда не нужно оставлять в тазике, а тотчас вылить в фаянсовую чашку. Тазик каждый раз, когда варится варенье, нужно чистить.

а) От сахарного:

	сахару (кг)	ягод (стаканов)	варенья (кг)
От ананасной земляники	2,5	7,5	2
испанской земляники	12,5	47	9,4
сморчковой малины	4,4	13	3,1
черных и красных вишен	4	15,5	3,2
белых вишен	1,2	5	0,9
черной смородины	3	6	1,8
розового крупного крыжовника	0,6	2	0,6
зеленого крупного крыжовника	2	6	1,8

Из розовых лепестков выходит столько, сколько взято сахару.

б) От медового:

Из 4 кг меду и 12 стаканов земляники-шпанки варенья выходит 4 кг.

Из 2,4 кг меду и 10 стаканов белых вишен варенья выходит 2,4 кг.

При этом укажем настоящую меру сахара на 2 стакана каждого сорта ягод, употребляемых в варенье.

1) Простая земляника: 500 г сахару и $\frac{2}{3}$ стакана воды.

2) Ананасная земляника: 600 г сахару и $\frac{2}{3}$ стакана воды.

3) Клубника: 500 г сахару и $\frac{3}{4}$ стакана воды.

4) Малина красная и белая: 600 г сахару и 1 стакан воды.

5) Барбарис: 800 г сахару и 1 стакан воды.

6) Ежевика: 700 г сахару и $\frac{1}{2}$ стакана воды.

7) Черная смородина: 600 г сахару и $\frac{1}{2}$ стакана воды.

8) Красная и белая смородина: 800 г сахару и $\frac{3}{4}$ стакана воды.

9) Вишня испанская: 500 г сахару и $\frac{3}{4}$ стакана воды.

10) Вишня владимирская: 600 г сахару и $\frac{3}{4}$ стакана воды.

Способ варить варенье до того легкий и удобный, что у нас каждая фруктовая лавка, даже мелочная, заготавливает своими людьми, без помощи кондитера, сотни пудов варенья безошибочно, нужно лишь применить. Для этого неопытным хозяйкам следует испытать на 0,4 кг ягод, как им удастся варенье; например, взять 600 г сахару, положить в тазик или

кондитерскую кастрюлю, влить стакан воды и поставить на огонь. При этом очистить ягоды, которые под рукою, хоть морошку, и отвесить 400 г; когда сироп выкипит до густоты (на поверхности сиропа покажется множество мелких пузырьков или окажется кристаллизация в виде тоненькой сеточки), опустить в сироп ягоды и, не снимая с огня, варить, постоянно наблюдая и встряхивая кастрюльку так, чтобы вся ягода была в сиропе. Вначале сироп поднимется кверху, тогда сдвинуть кастрюльку с огня, чтобы сироп не сбежал, очистить сверху пену и поставить снова на огонь; когда опять поднимется, снова снять и повторять до тех пор, пока ягода сварится, т. е. станет прозрачна и сироп загустеет, тогда снять с огня и варенье готово. Приготовление продолжается от четверти до получаса, смотря по количеству, и более. Узнавать густоту сиропа можно на ложке горячим. По многим опытам оказалось, что для варенья нужен непременно сильный огонь, почему кондитеры варят на коксе и ягода останется цельною, а также варенье должно вариться в нелуженой кастрюле; в противном случае оно переменяет свой цвет. При этом нужно заметить, что закрывать горячее варенье крышкою не годится, потому что поднимающейся пар превращается на крышке в капли и потом капает в варенье, отчего оно покрывается плесенью и подвергается порче; покрывать его нужно холстиною, которая вбирает в себя сырость.

Варенье обыкновенно складывают в стеклянные банки. Накладывать банки надобно полными; сверху на варенье положить навощенный кружочек, вырезанный из бумаги, потом завязать банки писчею бумагою или пузырем. Держать варенье нужно в сухом погребе или в холодной кладовой. Варенье, приготовленное по изложенным выше правилам, не может ни закиснуть, ни засахариться.

Варенье для всегдашнего расхода готовится на меду или на сахарной патоке; его употребляют для пирогов, тортов и для разного пирожного. Взять 2 кг меду, положить в тазик, распустить мед на легком огне, снимать пену, а когда закипит, процедить сквозь сито. 3,2 кг черной смородины оборвать с веточек, обрезать ножницами засохший сверху цветок, выполоскать в холодной воде и откинуть на сито, чтобы стекла вода. Поставить на огонь мед и когда он закипит, положить ягоды; варить на легком жару, пока варенье уварится и будет довольно густо. Тогда, дав остынуть, сложить в банки. Вместо меда, можно употреблять сахарную патоку или патоку картофельную; сахарной патоки класть ту же пропорцию, как и меду, то есть на 3,2 кг ягод 2 кг патоки, а картофельной патоки на 3,2 кг ягод 3,2 кг патоки. Также картофельную патоку можно

смешивать пополам с сахарною. Варенье для пирожного варят из малины, клубники вишен и яблок.

Смородина белая, красная или черная

Выбрать ягоду от веточек и мусора, и ополоснуть. Затем на 400 г ягод взять 500 г сахара, всыпать в таз, влить воды 1 стакан и проварить, чтобы был густой сироп. Тогда всыпать ягоду, вскипятить и дать постоять, чтобы ягода выпустила сок, а затем опять поставить на огонь и варить до пробы. Проба узнается ложечкою, которую, помакнув в сироп и вынув, посмотреть, если сироп с ложки падает тяжелыми каплями, как бы зажелтевши, то это означает его готовность. Когда варенье готово, таз стряхивать, снять пену, и когда остынет разлить по банкам. У ягод отросточек обрезать ножницами.

Вишни с косточками

Взять спелую вишню крупную 400 г, лучшей считается испанская или морель. Каждую вишню наколоть булавкою, чтобы она из этих дырочек дала сок, а если не наколоть, тогда во время варки будет рвать ягоду в беспорядке. Затем взять сахара 100 г, всыпать в кастрюлю, налить немного воды, чтобы сахар был жидкою кашицею, и поставить варить до пробы; сахар должен быть пробою как помадка (о помаде сказано выше). Вишню высыпать в таз и когда сахар готов, облить им вишню и поставить на огонь; когда прокипит кругом, составить на стол и дать постоять, чтобы вишня выпустила свой сок, после этого поставить на огонь и варить до конца. Проба узнается так: взяв ложку, помокнуть в сироп и смотреть, если с ложки сироп капает тяжелыми каплями, как бы зажелтевши, это означает его готовность. Варенье должно кипеть только с края таза. Когда готово, снять с плиты, потрясти, чтобы пена вся сошла на середину, и снять ее шумовкой. Когда остынет разлить по банкам и сохранять в сухом месте.

Розовые вишни с косточками

Взять 1,2 или 1,6 кг вишен или черешен, обрезать стебельки, оставив только треть их, наколоть вишни острою иглою, положить в фаянсовую чашку и залить кипятком. На каждые 400 г вишен взять по 500 г сахара; на 2 кг сахара влить 10 чайных чашек воды и поставить на огонь; когда сироп начнет кипеть, снять пену. Откинув вишни на сито, дать стечь воде, положить в

сироп, варить на тихом огне полчаса, а потом вылить в фаянсовую посудину и поставить в холодное место на сутки. Тогда будет видно, нужно ли еще подварить вишни. Если сироп окажется жидким, то его надо подварить вместе с вишнями до надлежащей густоты; дать остынуть, сложить варенье в банки. Кому угодно, при окончании варения можно положить одну или две столовых ложки розовой воды.

Примечание: при начале варки в сироп положить кармина для цвета.

Вишни без косточек

Оборвав у вишен веточки, вынуть косточки и приготовить сироп. На 2 кг сахара положить 10 чашек воды, поставить в тазике на огонь и когда сироп начнет кипеть, снять пену; уварив сироп, положить в него 1,6 кг приготовленных вишен и варить на легком огне. Дав поспеть вишням, снять пену, выложить в фаянсовую чашку, простудить и сложить в банки.

Сливы

Сливы варят спелые и зеленые. Взяв спелых желтых или белых слив, наколоть острою иголкой, залить кипятком и дать им так остынуть, потом откинуть на сито, чтобы стекла вода. На 1,6 кг слив взять 2 кг сахара и 10 чашек воды, поставить на огонь и снять пену. Когда сироп будет готов, положить сливы, дать прокипеть раза два, вылить в чашку и поставить в холодное место суток на двое. Потом слить сироп, поставить на огонь, уварить, положить в него сливы, кипятить на легком огне полчаса, вылить в фаянсовую чашку, дать постоять сутки и сложить в банки. Зеленые сливы варят точно так же.

Абрикосы

Вынув из абрикосов косточки, взять на каждый 400 г абрикосов по 500 г сахара и по две чашки воды на 400 г сахара, и приготовить сироп. Когда сироп закипит, положить абрикосы, вскипятить раза два, вылить в фаянсовую чашку и дать постоять суток двое в холодном месте. Потом, слив осторожно сироп, поварить полчаса, положить в него абрикосы, вскипятить раза три, слить в чашку, но при этом иногда нужно бывает подваривать абрикосы в третий раз. Сварив абрикосы, дать им постоять сутки и сложить в банки.

Померанцы

Взять пяток померанцев, разрезанных пополам, положить в удобную посудину, залить кипятком, дать мокнуть двое суток, переменяя каждый день воду раза по два. Поставить на огонь тазик с водою, а когда вода закипит, положить померанцы, накрыть тазик и дать кипеть на медленном огне, пока кожа на померанцах не размякнет; тогда, вынув их из воды, положить на сито, чтобы стекла вода. Взять 2 кг сахара и 10 чашек воды, приготовить сироп, проварить в нем померанцы, снимая пену, потом выложить в фаянсовую чашку и поставить в холодное место и в течение 3 или 4 дней, ежедневно, давать прокипеть, и когда они сделаются прозрачные – это означает их готовность.

***Примечание.** Первые два дня кипятить их в совсем жидком сиропе, а затем уже, чтобы был сироп густой, то подваривать его без корок, или же прибавить сахарного песка. Когда варенье готово, сироп должен быть густой. Затем разложить его в банки и сохранять в сухой кладовой.*

Арбузные корки

Взять арбузных корок, срезать самую зеленую корку прочь, и поступить так же, как сказано о приготовлении померанцевых корок.

***Примечание.** Красная мякоть арбуза на варку не употребляется. А только находящееся у корки «белое», а зеленое счищается ножом (острым). Корки в сиропе называются: «варенье», а без сиропа – «цукатом».*

Персики

Не слишком зрелые персики проколоть в нескольких местах тоненькими деревянными шпильками, опустить в кипяток, а через 10 минут вынуть на сито и вычистить кожицу; на 400 г персиков взять 800 г сахара и 1 1/4 стакана воды, вскипятить сироп, снять накипь, ненадолго отставить от огня и в теплый сироп опустить персики, а потом прокипятить их на легком огне. Оставить до следующего дня; так кипятить по 1 разу в день ежедневно дня 4, пока они не сделаются прозрачными, то есть, пропитаются сахаром до косточки. Когда готов сироп, подварить, чтобы был густой.

Лимонное варенье

Лимоны готовят трех фазонов, режут половинками, или на четвертинку или же на кружочки. Когда лимоны готовятся половинками, тогда их надо мочить дольше, дня 4, ежедневно переменяя воду, а четвертинки или кружочки мочить по два дня. Когда половинки сварятся в воде, мяско счищается из середины, или же можно и оставлять, а семечко выбирать обязательно, потому что оно дает горечь во вкусе. А остальное приготовление все то же самое, как сказано о приготовлении померанцевых корок, тем же порядком.

Малина по-домашнему

Малины три рода: красная, белая и черная; для варенья употребляют более красную. Малину варят разными манерами, но главное, когда хочется варить малину, то нужно собирать ее в хорошую, сухую погоду; малина, собранная в сырую погоду или вскоре после дождя, при варении почти всегда разваривается. Собрав малину, нужно варить ее в тот же день, так как по нежности ягод она лежать долго не может. Выбрав 1,2 кг крупных, спелых и не мятых ягод малины, приготовить из 1,6 кг сахара и 8 чашек воды сироп, дать ему кипеть полчаса, снять пену, а потом слить в чашку, разделив сироп и ягоды на 3 части; влить треть сиропа в тазик, поставить на огонь и, дав закипеть, положить ягоды, варить на легком огне, пока малина не поспеет, и тогда разлить в глубокие тарелки. Сварив таким же образом остальные ягоды, разлить в тарелки. Когда варенье остынет, класть в банку. Можно также взять 1,6 кг сахара и из 800 г приготовить сироп, положить 4 чашки воды, а 800 г сахара истолочь мелко; дав покипеть сиропу четверть часа, снимая пену, слить в чашку. Потом вычистить тазик, вымыть и отереть. 1,2 кг малины разделить на две части, насыпать дно таза толченым сахаром, уложить на сахар ряд малины, засыпать сверху сахаром, потом положить другой ряд ягод и, также засыпав сахаром, поставить на огонь. Половину сиропа в другом тазике тоже поставить на огонь. Когда малина начнет давать из себя сок, вылить на ягоды кипящий сироп, уварить до готовности и разлить в тарелки. Другую половину ягод сварить таким же образом. Белую и черную малину варят одинаково.

Малина без воды

400 г малины насыпать в чистый медный тазик, пересыпая 600 г сахаром, истолченного в порошок, или сахарной пудрой, и поставить на всю ночь на лед. Когда сахар немного распустится и

ягоды дадут из себя сок, тот самый тазик поставить на плиту, не прибавляя воды, или на спирт, который зажечь в плоской чашке. Минут через 18 или 20 варенье будет готово, если только дно тазика не слишком толсто. Более двух рядов ягод не надо класть.

Клубника

Из спелой клубники отобрать мятые и недозрелые ягоды, оборвать веточки и свесить, чтобы ягод было 1,2 кг. Из 1,6 кг сахара и 9 чайных чашек воды приготовить сироп. Когда сироп довольно укипит, снять с него пену, положить ягоды, уварить до готовности, вылить в фаянсовую чашку или сложить в банки. Готовность варенья узнают по тому, когда ягоды сделаются прозрачными и нальются сиропом. Землянику и куманику варят так же, как клубнику.

Барбарис

Взяв спелого барбариса, вычистить семечки и свесить, чтобы ягод было 800 г. На 800 г барбариса взять 900 г сахара и 8 чайных чашек воды и приготовить сироп. Дав сиропу закипеть, снять пену, положить барбарис, уварить до спелости, вылить в фаянсовую чашку, простудить и сложить в банки.

Крыжовник домашнего приготовления

Крыжовника множество сортов: зеленый, красный, желтый и белый; все эти сорта бывают гладкие и косматые. Лучший крыжовник бывает величиною с голубиное яйцо, кроме зеленого крыжовника, который варят недозрелым. Зеленый крыжовник варится таким образом: взять недозрелые ягоды, срезать немного верх, где был цветок, вычистить семечки медной проволокой, а от железной крыжовник чернеет и, по мере чищенья, класть крыжовник в холодную воду. Нарвать вишневого листа, положить в чайник, влить 4 стакана очищенного (казенного) вина, поставить в печь и дать хорошо настояться. Начистив 6 стаканов ягод, откинуть на сито, чтобы стекла вода, потом положить в тазик, облить настоящим вином, поставить на огонь, поддержать четверть часа, потряхивая тазик и накрыв его крышкою, после того откинуть на сито; когда стечет вино, выполоскать в холодной воде, положить на сито и дать стечь воде. На 6 стаканов крыжовника взять 1,6 кг сахара и 6 стаканов воды, приготовить сироп, которому дать кипеть полчаса; потом положить ягоды и варить до спелости, снимая пену. Когда варенье будет готово,

слить в чашку, простудить и сложить в банки. Красный и желтый крыжовник варят когда ягоды поспеют, но не сделаются еще мягкими. Вычистив крыжовник, приготовить сироп: на 1,6 кг, сахару влить 6 стаканов воды; когда сироп закипит, положить в него 6 стаканов чищеного крыжовника, сварить до спелости, слить в чашку, остудить и сложить в банки.

Розы

Взять розовых цветов, ошипать лепестки, обрезать у них белые кончики и разрезать каждый лепесток вдоль надвое. На 400 г розовых цветков взять 1,2 кг сахару; 400 г истолочь мелко, стереть с лепестками, то есть пересыпав их сахаром, перетереть в руках, а из 800 г приготовить сироп, влив 4 стакана воды. Когда сироп закипит и снимут пену, положить розы с натертым сахаром и уварить до спелости; чтобы узнать готово ли варенье, взять немного лепестков, пожевать, и если они мягки и на зубах не скрипят, то значит, что варенье готово. При окончании варения, выжать сок из 2 лимонов, вылить варенье в фаянсовую чашку, остудить и сложить в банки.

Примечание: сироп подкрашивается кармином для цвета.

Яблоки

Взять сладких яблок (кислые не годятся, потому что развариваются). Яблоки, который употребляются для варений: канвиль, крымские, золотое семечко и прочие сладкие сорта. Приготавливаются так же и тем же порядком, как и яблоки «коробовка».

Коробовки. Очистить коробовки от кожицы, оставить корешки, не разрезывая яблочек, потому что они не крупные; очистив же, тотчас опускать в холодную воду. Потом опустить их в кипяток, проварить до мягкости, затем выбрать их дуршлаговой ложкою и тотчас опустить в большое количество холодной воды; дав немного постоять, приготовить сироп. Сироп должен быть жидкий, потому что в жидком яблоки скорее пропитываются и делаются прозрачными. Опустив яблоки в сироп, вскипятить; ежедневно кипятить их по одному разу (дня 4), пока не сделаются прозрачными. Когда готовы, сироп подварить, или прибавить сухого сахару и вскипятить, чтобы сироп был густой. Во время приготовления яблоки должны быть покрыты сиропом, если же окажутся сверху сухими, то прибавлять сироп.

Когда готовы, холодный уложить в банки, завязать и держать в сухой кладовой.

Брусника в патоке

Варенье из брусники не принадлежит к десертным заготовкам, а более к салатам; подавание вареной брусники и дичи сделалось повсеместным, а потому заготовление этого вкусного салата должно быть одним из важных попечений хозяйки. Запас этот нужно сделать тогда, когда брусника не достигла еще совершенной зрелости и не прозрачна, т. е. в сентябре. Перебрав нужное количество брусники, нужно ее перемыть, а потом в закрытых котлах поставить на огонь, чтобы пустила сок, причем ее нужно часто мешать, чтобы не пригорала; когда начнет кипеть, влить патоки и прибавить в бруснику очищенных крепких яблок, померанцевой корки, немного лимонной корки, корицы и гвоздики; продолжать варить до тех пор, пока мало будет накапливать пены и корки довольно размякнуть. Многие прибавляют в бруснику моркови и тыквы, ломтиками нарезанной, от чего она ни мало не теряет своего вкуса, но даже получает более чистый цвет. Сохранять ее нужно в больших каменных узкогорлых горшках, которые увязывать не прежде, чем брусника совершенно остынет. Некоторые варят бруснику на сахаре и меде, но для употребления с жарким она гораздо приятнее на патоке.

Говоря о бруснике, не мешает упомянуть о моченой бруснике, которая может доставлять от времени до времени приятное лакомство. Перебранную и перемытую бруснику должен выложить в стеклянную банку, положить между ягодами отжатых яблок и по вкусу корицы, залить приготовленным сахаром с водою, вскипятить и остудить, взяв на 1 бутылку воды 200 г сахара и, увязав, поставить в холодном месте. Ягоды, вынув ложкою, можно кушать, посыпая мелким сахаром, а вода доставляет прохладительное приятное питье. Точно такое же заготовление можно делать и из клюквы, которая, сваренная в сахаре или меде, доставляет одинаково вкусное варенье.

Аир

В мае выкопать кореньев аира, вымыть их, бросить тотчас же в холодную воду и мочить в ней три дня, каждый день переменяя воду; потом очистить ножом коренья, опять опустить в воду на ночь, а на другой день вскипятить их в двух водах, в больших котлах, потому что чем более воды, тем скорее выварится из них горечь. По кипячении каждый раз аир бросать в холодную воду. Вскипятив во второй раз, оставить его в холодной воде до другого дня, несколько раз переменяя воду, наконец, нарезать аир

кусочками, залить водою и переменять ее, пока вода не перестанет быть горькою. Тогда разложить аир на салфетку, накрыть другою, провести скалкой, крепко прижимая, чтобы из него вышла вся сырость. Отвесив на 400 г аира 800 г сахару и стакан воды, вскипятить сироп, остудить, всыпать в него аир и варить на легком огне, мешая веселочкою и снимая часто с огня, чтобы не пригорел ко дну. Когда сироп погустеет так, что начнет застывать на ложке, выложить аир на блюдо, осыпать сахаром, и, чтобы скорее высох, можно блюдо подержать перед огнем, а потом сложить в банку. Другой способ: очистить коренья, разрезать на кусочки, опустить их на четверть часа в холодную воду, а вынув из нее, залить молоком и долго варить. Потом опять опустить в холодную воду минут на 5 и опять варить в молоке до мягкости; тогда сполоснуть их хорошенько, положить на салфетку, накрыть другою и провести скалкой, чтобы вышла из них вся сырость. Далее поступить как сказано выше.

Грецкие орехи. (Домашнее приготовление)

Взять грецких орехов, когда в них ядро налилось, но скорлупа еще не затвердела. Наружную зеленою кожу очистить до белого, положить орехи в холодную воду и переменять ее через несколько часов. Потом поварить их в воде, положив немного квасцов, пока орехи не станут мягкими, но с квасцами варить уже не долго. Когда сварятся, положить опять в холодную воду, дать стоять двое суток и воду переменять раза три в день. Между тем приготовить сироп: на две сотни орехов взять 1,2 кг сахару и 6 чашек воды, варить, снимая пену. С орехов слить воду, положить их на салфетку, осушить, сложить в фаянсовую чашку и, сварив сироп, вылить на орехи. Через несколько дней слить сироп, прокипятить и опять вылить на орехи. Повторять это до тех пор, пока сироп будет довольно густ и орехи хорошо напитаются сахаром; тогда сложить варенье в банки.

Желе из смородины

Желе готовят двумя способами. Взять черной или красной смородины, оборвать с веточек, выполоскать в холодной воде, положить в тазик, чтобы было полтаза ягод, остальное долить водою, не доливая до краев пальца на два, поставить на огонь и варить, пока все ягоды разварятся; тогда процедить сквозь салфетку, выжать, вылить в фаянсовую чашку. Слив чистый морс, отмерить его 10 стаканов, положить 6 стаканов толченого сахару и поставить на огонь; варить на легком огне до тех пор, пока желе

не станет садиться, что можно узнать, налив немного на блюдечко; если желе садится, значит готово. Разлить в хрустальные горшочки, нарочно для этого употребления приготовляемые. Можно также сложить в банки. Таким образом можно варить желе из черной смородины. Приготовляя желе из малины, надобно прибавлять в нее третью часть красной смородины, например: 800 г малины и 400 г смородины.

Желе без воды

Взять 2 кг малины, размять ложкою или истолочь деревянного толкушкою, пропустить сок сквозь салфетку, поставить в холодное место, дать отстояться, слить чистый морс и на каждый стакан морсу положить стакан сахара; поставив на огонь, мешать ложкою, но кипеть сильно не давать, а чтобы только едва было заметно кипение. Когда будет готово и несколько остынет, разлить в горшочки или сложить в банки. Таким образом можно приготовлять желе из всех сочных ягод.

Яблочное желе

Налив полтазика воды, поставить на огонь, потом взять 3 десятка кисловатых яблок, разрезать на четвертинки, тотчас класть в тазик, потому что, лежа на воздухе, они покраснеют. Если тазик маленький, то можно сварить вышеозначенное количество яблок в 2 или 3 раза. Яблоки надо варить до тех пор, пока они не разварятся в кашу; тогда, привязав салфетку к ножкам стула или к пальцам, вылить в нее яблоки и оставить, чтобы стек весь сок, или откинуть на красное сито, поставив его на каменную чашку. Смерив сок стаканом, положить на 2 стакана соку стакан сахара; вылить сок и положить сахар в чистый тазик, варить на легком огне, а когда желе довольно укипит и будет густо, попробовать, т. е. налить желе ложки две чайных на блюдечко, и если садится, то снять с огня. Если желе назначается для домашнего употребления или для украшения пирожного, то можно наливать его в фаянсовые горшочки или банки; в хрустальные горшочки и корзиночки наливают желе для того, чтобы после не выкладывать, а прямо подавать на стол. Выливать желе в горшочки и баночки нужно как можно горячее, а потому в фаянсовые горшочки можно выливать, сняв с огня, в хрустальные же горшочки надо наливать осторожно, нагрев их в горячей воде.

Ирные коренья ^[12]

Отобрав хороших ирных корней, оскрести, вымыть и варить в воде, пока корень не сделается мягким; тогда, вынув из воды, очистить кожу, перемыть и откинуть на сито. Между тем приготовить густой сироп, сложить в фаянсовую чашку коренья, залить горячим сиропом и поставить в холодное место. Через несколько дней слить сироп, вскипятить и вылить опять на коренья; повторить это несколько раз, чтобы коренья хорошо напитались сахаром. Потом, выбрав коренья из сиропа, положить на сито, дать стечь сиропу, обсыпать мелко истолченным сахаром и, разложив на блюдо, поставить на ночь в печь; если с одного раза не высохнуть, поставить в другой раз. Приготовленные таким образом ирные коренья могут заменять имбирь.

Мармелад из малины

Взять 1,2 кг малины, перебрать и протереть сквозь частое сито; 800 г сахару истолочь мелко, положить в нелуженый тазик вместе с протертою малиною, варить на легком огне, мешая непрерывно ложкою, пока уварится довольно густо, потом простудить и сложить в банки, покрыв кружком навощенной бумаги и обвязав; употребляется для пирожного.

Мармелад из слив

Разрезать пополам назначенные сливы, вынуть косточки и, сложив в кастрюлю, влить стакан воды, покрыть и варить на огне под крышкою до тех пор, пока сливы не разопреют, тогда протереть сквозь частое сито, выложить в таз, измеряя кухонным половником (на 1 ложку слив положить ложку мелкого сахару), поставить на огонь и мешать деревянного лопаткой неотступно, выварить до совершенной густоты, потом переложить горячими в банки, а когда остынут, покрыть бумажным кружком и завязать; употребляется для пирожного.

Мармелад из яблок

Очистить яблоки (низшего сорта) от верхней кожицы и осередка, сложить в кастрюлю, подлить полстакана воды, покрыть крышкою и варить до совершенной мягкости, потом протереть сквозь сито, сложить в таз, положить на 400 г яблок 400 г сахару, поставить на огонь и варить (неотступно мешая) до тех пор, пока мармелад не загустеет; тогда сложить горячим в разогретые банки и, остудив, покрыть кружками из бумаги и завязать; употребляется для пирожного.

Мармелад из тыквы

Очистить верхнюю кожицу и внутренность у дозревшей тыквы и разрезать ее кусочками, очистить также яблоки хорошего вкуса и вырезать зернышки. Между тем сварить в тазу сироп; когда загустеет, опустить тыкву и яблоки, вскипятить и варить на легком огне (часто мешать) до тех пор, пока фрукты совершенно не разварятся и мармелад не загустеет; тогда выложить в банки и, остудив, завязать. Для разного употребления в сладких приготовлениях.

Мармелад без сахару

Сливы венгерские или другие хорошего вкуса разрезать пополам, вынуть косточки и сложить в кастрюлю, влить самую малость воды, поставить на огонь; когда слива разварится, протереть сквозь сито или решето, протертую массу сложить в ситейник и поставить на огонь, варить неотступно (тщательно мешая) до тех пор, пока мармелад совершенно не загустеет; тогда выложить в банки и, остудив, покрыть бумажными кружками, а потом завязать.

Из 400 г слив выходит 200 г мармелада. Употребляется для разных потребностей в хозяйстве.

Мармелад из абрикосов № 1

Взять 2,4 кг абрикосов, выбрать косточки, разбить их, вынуть ядра, обварить горячею водою, очистить кожу, истинковать мелко. 800 г сахару смешать с абрикосами и ядрами; растереть деревянною ложкою, варить на легком огне, мешая, чтобы не пригорело, потом остудить и сложить в банки. Таким образом можно варить мармелад из разных плодов и ягод. Подается к чаю.

Мармелад из абрикосов № 2

Взять 800 г абрикосов, выбрать косточки, положить в таз, налить немного воды, поварить и откинуть на сито. Когда стечет вода, протереть сквозь сито, положить в тазик, прибавить 200 г сахару, мелко истолченного, поставить на огонь, мешать лопаткой или ложкою, чтобы не пригорело, варить пока не сделается густым; тогда выложить на блюдо, подсыпав мелкого сахару, и дать остынуть. Усыпать гладкую доску мелким сахаром, положить на нее мармелад, нарезать продолговатых брусков, уложить на блюдо и засушить. Подается к чаю.

Пюре из земляники

Перебрать, ополоснуть в воде и осушить на салфетке землянику, протереть сквозь частое сито и, отвесив 400 г пюре, сложить в чашку, положить туда же 700 г мелкого сахара, размешать деревянным лопаткой, разлить в бутылки и, закупорив новыми пробками, завязать, засмолить канифолью; держать в холодном месте до употребления. Иногда оказывается надобность прибавлять немножко сахара, но это больше случается в дождливое лето, когда ягода бывает водянистою, что приготовляющему легко заметить по густоте пюре. Из малины готовится таким же способом.

Пюре из смородины

Перебрать, сполоснуть в холодной воде и протереть сквозь сито одну из ягод смородины, т. е. черную, белую или красную, отмерить в чашку полтора стакана мелкого сахара, развести стаканом протертого пюре, размешать и употреблять для подливки к сладким блюдам, где указано будет, или слить в бутылку, закупорить и держать на холоде.

Пюре из дыни

Разрезать пополам дозревшую дыню, вычистить семена из середины и изрезать ломтиками. Мягкую часть истереть на терке и, пересыпав немного мелким сахаром, протереть сквозь частое сито, потом отмерить стаканом в чашку пюре; на стакан пюре положить 1 1/4 стакана мелкого сахара, размешать лопаткой, перелить в бутылку, закупорить новою пробкой, засмолить и оставить в холодном месте до употребления.

Сахарные лепешечки (домашнее)

Взять стакан чистого соку из малины, положить в него 400 г сахара, мелко истолченного, уварить до густоты, посыпать блюдо мелким сахаром, после чего наливать с чайной ложки лепешечки и засушить их в вольном духу. Для приготовления разных конфет и сушения обсахаренных плодов в так называемых английских кухнях, кроме шкафов для приготовления жарких и других кушаний, устраивается особенное отделение или шкаф, в который, вместо полок, вкладывается несколько железных листов; в этом шкафу можно держать какую угодно степень теплоты. В нем обыкновенно подсушивают обсахаренные плоды и разные

конфеты, но по нужде можно засушивать в русской печи, ставя на ночь.

Сироп из лимонов

Взять 3 лимона и снять цедру; положить в тазик 800 г сахару, влить немного воды, выжать сок из 3 лимонов и прокипятить; составить на стол, всыпать цедру, размешать и так оставить до следующего дня, затем положить по вкусу лимонной соли, процедить через сито, разлить в бутылки и сохранять в холодном месте.

Сироп из смородины

Взять самой спелой красной смородины, оборвать ягоды с веточек, выполоскать, откинуть на сито, потом размять и выжать сквозь холстинный мешок, поставить в холодное место, дать отстояться и слить чистый морс. На 2 бутылки сока положить 2 кг сахару, уварить до обыкновенной густоты сиропа, простудить и слить в бутылки. Таким образом приготавливают сироп и всех других ягод.

Сироп из роз

Ощипав с роз лепестки, положить в фаянсовую чашку, налить на них бутылку кипятку, накрыть и дать стоять, пока вода не остынет; тогда откинуть на сито, выжать из лепестков сок, а воду вскипятить и вылить на свежие розовые цветы; потом процедить, вскипятить и еще раз вылить на свежие цветы. Когда вода остынет, процедить сквозь салфетку, влить в тазик, положить 400 г сахару, уварить до надлежащей густоты, выжать сок из лимона, простудить и разлить в бутылки.

Сканжаби

Взять самой спелой и сладкой айвы или просто сладких яблок, очистить с них кожу, вырезав самую середину, потом истолочь их в деревянной ступке и выжать сок сквозь салфетку. По пропорции выжатого сока положить в него чистого сахару и четвертую долю, против сока, виноградного белого уксуса; уварить все это вместе до тех пор, пока не сделается довольно густой сироп, который приятно употреблять с чаем или просто с холодною водою.

Морсы

Набрать барбарису в конце сентября, когда он достигает полной спелости, оборвать с веточек, выполоскать в холодной воде и откинуть на сито. Дав стечь воде, истолочь в деревянной чашке мягко, положить в холстинный мешок, привесить мешок и потолку в холодном месте и подставить посудину, чтобы стек сок. Когда весь сок стечет, разлить в бутылки, плотно закупорив, и сохранять в холодном месте. Ягоды, оставшиеся после морса, можно употребить для уксуса, налив холодной водою. Морс из всех других ягод готовится так же.

Кто хочет, можно морс подваривать; положив на бутылку морса две столовых ложки сахара, дать вскипеть раза два. Держать сок в холодной кладовой или в сухом погребе.

Лимонный сок

Взять сколько угодно лимонов, очистить с них кожу, наблюдая, чтобы не было попортившихся и загнивших, вынуть семена, размять лимоны, положить в чистый холстинный мешок, выдавить сок, слить в фаянсовую чашку, накрыть, поставить в холодное место, дать отстояться, слить чистый сок, процедить сквозь сито и разлить в бутылки.

Яблочная пастила

Взять хорошего сорта кислых антоновских яблок, смотря по тому, сколько хотят сделать пастилы, испечь, но не перепаривать, протереть сквозь сито, сложить в кастрюлю, положить на 400 г сахарного песка 500 г пюре и 1 белок яичный, сбивать проволочным венчиком до тех пор, пока яблочное тесто не сделается белым и не будет подниматься как пена. Пастилу обыкновенно наливают на рамы, обтянутые холстом; наливать нужно не толще пальца. На ночь поставить пастилу в печь; когда немного высохнет, снять ее с холста на стол, подсыпав сахарной пудры, нарезать шашками, положить опять на чистый холст и сушить окончательно, поставив на ночь в печь. Когда пастила будет готова, сложить в ящик, подослав бумагу.

Иногда наливают пастилу в ящики; налив слой, толщиной в палец, высушить и далее поступать так же.

Адрагантовая пастила домашняя

Распустить в стакане воды 12 г адраганту^[13]. Срезать с 3

лимонов желтую кожицу, испинковать мелко, положить корку в воду, в которой распущен адрагант, выжать туда же сок из 3 лимонов, дать стоять трое суток, потом процедить сквозь салфетку и выжать. Истолочь мелко и просеять 800 г сахару рафинада, положить часть сахару в мраморную ступку, подлить немного адраганта, растирать хорошенько пестиком и продолжать подсыпать таким образом сахар и подливать адрагант, пока все не сотрется. Потом выложить это тесто на стол, переминать руками и переваливать до тех пор, пока тесто не сделается мягким и белым; тогда, раскатав в палец толщиной, нарезать продолговатых брусков или наделать других штук, засушить в печи, в самом вольном духу.

Если захотят сделать розовую пастилу, положить барбарисового мармеладу или, взяв две горсти барбарису, истолочь, протереть сквозь сито и положить в сахар, когда стирают его в ступке, и подкрасить кармином.

Маковая пастила

Взять маку, обдать кипятком, дать стоять часа два и откинуть на сито; мед вскипятить, снять пену, процедить сквозь сито, затем взять кедровых орехов, а если нет кедровых, то можно грецких; положить мак и орехи в мед варить на небольшом огне; оловянное или медное блюдо вымазать прованским или маковым маслом, вылить мак, дать застыть, снять с блюда и положить в ящик.

Пастила из малины

Сухую малину обдать кипятком, дать немного постоять, откинуть на сито, вскипятить мед, снять пену, процедить, положить в него малину и ядра кедровых или грецких орехов, варить пока малина не разварится, вылить на блюдо и дать остыть. Нельзя с точностью определить пропорции маку и малины, но необходимо класть в пастилу орехов четвертую часть против мака и малины; варить на небольшом огне час. Сваренная пастила должна быть густа, как сметана; для цвета можно прибавить кармину. Когда выливаете на блюдо, его надо подмазать прованским маслом.

Заготовка земляничного компота

В летнее время, для заготовки на зиму земляники надо брать специально здешнюю ягоду, потому что она лучше привозной, так

как крепче и сухая, не мятая. Землянику надо закатать в пудре сахарной, так: разложив на столе большие листы бумаги, просеять на них пудру сахара большую кучку; растряссти пудру, чтобы она лежала широко и плоско по всей бумаге, тогда всыпать очищенную ягоду, стряхнуть на нее сахар, с бумаги так, чтобы ягоды лежали не в куче, и дать им полежать посохнуть, когда ягоды порозовеют то их опять стряхнуть за концы бумаги, чтобы ягоды были в пудре, белые и так проделывать до тех пор, пока они не перестанут розоветь, то есть не будут выпускать из себя сока, следовательно, будут хорошо просушены. Тогда их выбрать из пудры и плотно уложить (насыпать) в жестянки, приготовленный специально для заготовки, насыпать неполными так, чтобы на один палец не доставало до краев жестянки. Когда ягоды наложены, тогда залить их пюре из земляники и, вставив жестяные донышки, запаять и опустить в холодную воду для того, чтобы узнать хорошо ли банка запаяна: если из крышки банки с края где-либо пузырится вода, то на том месте надо сделать пометку, не вынимая банки из воды (нацарапать чем-либо острым), и отдать паяльщику запаять; так поступить со всеми банками. Когда все банки запаяны, отправить их на ледник и хранить до потребности.

Примечание. Жестянки или, как их называют, «банки» заказывают жестящикам, размером разной величины по желанию, и с тем заказывают, чтобы жестящик приходил к вам в дом, вставить и запаять донышки, в тот день, когда у вас происходит в доме какая-либо заготовка.

Приготовление пюре из земляники в заготовку для заливания компота

Пропорция: пюре из протертой земляники 800 г, сахару толченого мелкого 1,4 кг.

Приготовление: землянику протереть через волосяное сито, и смешать, как сказано в пропорции, на каждые 800 г пюре положить 1,4 кг сахара мелкого истолченного, и смешать лопаткой все вместе, и вымешать так, чтобы не было кусочков, а потом пропустить через редкое решето, для того, чтобы окончательно не было комков сахара. Этим пюре и залить жестянки с сахаром и ягодой. Это же пюре также сохраняется для заготовки на зиму, приготовить как сказано, разлить его по бутылкам из-под „шампанского», потому именно в эти бутылки, что они хорошо сохраняют и выдерживают благодаря своей крепости, другую же бутылку может разорвать, в особенности, когда в леднике мало льду. Когда пюре розлито по бутылкам, их

надо закупорить пробками и засмолить так: пробки, положив в кипяток, проварить, чтобы они разбухли, и закупоривать машинкой.

Вышесказанная заготовка употребляется для пирожного, разных сладких блюд, для желе, мороженого, крема, парфе и для прочего приготовления.

Консервы и колбасы

Объяснение о заготовке консервов. Нет лучше способа, посредством которого как овощи, так всякие плоды, рыба, грибы, устрицы и пр. сохранялись на целые годы, как тот, который изобретен в 1809 году немцем Аппертом, в 40-х годах начал входить во всеобщее употребление за границею, а в 60-х годах проник в Россию, – именно консервирование, для которого употребляются герметически заделанные жестянки, заключающая в себе слегка обданные кипятком различные предметы, называемые вообще консервами. Раньше консервы привозились к нам из-за границы огромными партиями, но с недавнего времени началось производство русских консервов, признаваемых за вполне удовлетворительные. Для собственного обихода всякой хозяйке (конечно, не столичной, так как в Петербурге и Москве это невозможно и, строго говоря, бесполезно) вовсе не лишнее обзавестись теми жестяными коробками, в которых консервы продаются, вместо того, чтоб платить в лавке сравнительно большая деньги за жестяночку (коробочку или красивый картузик) свежего шпината, горошка, бобов и пр. в такую пору, когда эти овощи составляют величайшую редкость, – приятно иметь все это свое. В провинции, при низких ценах на овощи, можно из этого консервного дела извлечь кое-какие выгоды, но, и сожалению, этим занимаются мало и недобросовестно несведущие промышленники, а сами хозяйки совсем не обращают внимания на эту отрасль домоводства. Тем не менее, передаем здесь указания для правильного приготовления консервов, заменяющих вполне свежие овощи. Вот те главные правила, которых при этом необходимо держаться: 1) запайка жестянок должна быть проверена тщательно; самое главное проверять, чтобы банки были хорошо запаяны; для этого, когда запаяли, опустить в горячую воду, и когда из жестянки пойдут где-либо пузырьки, то там надо сделать пометку и, вынув из воды, запаять; 2) все то, что назначено для консерва, должно быть сварено непременно до готовности или в три четверти готовности, так, чтобы доварилось на парах внутри жестянки. Переваренное и сваренное как следует не киснет без воздуха, тогда как сырое и недоваренное портится без воздуха и рвет банку, а потому, если приготовляющий будет придерживаться системы, лучше переварить, чем недоварить, то заготовка всегда будет удачна и можно, не рискуя, заготавливать необходимые и по цене выгодные припасы для зимы.

Бобы

Вывести молодые белые бобы, отобрать так, чтобы все были одинаковой величины (при заготовке большого количества бобов самые крупные или самые мелкие отбираются в отдельные банки), сложить в кастрюлю, положить сливочного масла, самую малость соли, для вкуса пучок из зеленого лука и стебля петрушки; поставить на огонь, влить стакан воды, закрыть крышкой и варить; когда будут в половину готовы, снять с огня, вынуть пучок прочь и, когда остынут, наложить в банки, подлив каждую понемногу собственного сока, наложить донышками и залить. Варить в банках. Одинаково заготавливаются зеленые бобы, шпинат, щавель и брунколь^[14]. Варятся большие жестянки 1 час, а 400-граммовые 20 минут, и это считается с момента, когда закипит.

Белые грибы

Очистить, вымыть и осушить на полотенце назначенные для этого грибы, сложить в сотейник, положить ложку сливочного масла, посолить самую малость и, накрыв крышкой, варить с полчаса, т. е. варить до тех пор, пока грибы не сварятся, а сок из них выкипит настолько, чтобы всего его не было более столовой ложки на банку; когда будет готово, снять с огня, остудить и, наложив в жестяные банки, запаковать. Варить в банках от 1,5 до 2 часов, смотря по величине банки; приготавливающий сортирует грибы в разные банки по своему усмотрению: одни шляпки, грибы мелкие, грибы крупные или одни корешки. Так же заготавливают другие сорта грибов: подберезовики, масленки, боровики и др., причем берут только одни шляпки.

Сморчки

Тщательно очищенные и вымытые в нескольких водах сморчки сложить в кастрюлю, посолить самую малость, закрыть крышкой и поставить на огонь; когда закипят, снять накипь сверху и варить от половины до часу и более, т. е. до тех пор, пока вода не выкипит настолько, чтобы на банку осталось не более 2 столовых ложек; тогда снять с огня, остудить, наложить в банки и запаковать.

Шампиньоны

В тот день, когда шампиньоны снимут с грунта, следует

выбрать самые белые и очистить от корешка землю; между тем приготовить банки и вскипятить в сотейнике воды, посолив немного. Когда шампиньоны все очистятся, приготовить воду в двух чашках: в первую чашку побольше, влить воду обыкновенную, а во вторую, поменьше, влить до половины холодной воды и выжать сквозь полотенце сок из двух лимонов или положить полчайной ложки лимонной соли. Когда все будет готово, опустить шампиньоны в холодную воду, вымыть с поспешностью, перекладывать во вторую чашку в воду с лимонным соком, а из второй чашки другое лицо должно вынимать и класть прямо в кипящую в сотейнике воду; покрыв крышкою, варить на сильном огне от 10 до 15 минут, потом разложить в узкогорлые банки, влить понемногу сока, в котором шампиньоны варились, накрыть доньшками и, запаяв как следует, варить, переложив сеном, от 1,5 до 2 часов.

Устрицы

Приготовить в сотейнике немного кипящей соленой воды (в которую соли кладется очень немного, но для вкуса прибавляется лимонный сок), снять с раковин устрицы, опустить в кипящую воду, покрыть крышкою и варить четверть часа; потом выложить устрицы в банки и разделить воду так, чтобы устрицы в воде плавали; потом покрыть доньшками, запаять, уложить в кастрюлю и варить час с четвертью.

Каштаны

Надрезав кожу у каждого каштана, сложить в кастрюлю, влить немного кипящей воды, поставить на огонь и покрыть плотно крышкою (часто встряхивать); когда каштаны прогреются, выложить на лист, поставить в умеренно-горячую печку и когда окажутся на три четверти готовыми и об кожи отстанут от плода, очистить каштаны от верхней кожицы, затем проварить, очистить вторую кожицу, потом положить в жестяную банку и, когда будет полно, залить кипяченой водой наложить доньшко, запаять, сложить в кастрюлю, переложить сеном, залить водою и варить полчаса. Время считается с момента, когда закипит.

Раковые шейки

Выбрать крупных живых раков, положить в кастрюлю, посолить самую малость, влить один стакан воды, покрыть крышкою и поставить на огонь; когда закипит и раки проварятся,

снять с огня, вынуть раков, а бульон выварить, чтобы осталось не боле полстакана; тогда отнять одни шейки, очистить и цельными укладывать в жестяную банку как можно плотнее, потом залить собственным бульоном, наложить крышку и запаять,

Горошек

Вылущенный из стручков молодой зеленый горошек сложить на ситечко, влить стакан холодной воды, положить пучок из зеленого эстрагона, кервеля, укропа и зеленого лука, поставить на огонь и покрыть крышкой. Между тем приготовить жестяные банки нужной величины; когда горошек будет вполовину готов, снять с огня, вынуть пучок трав прочь, а когда горох остынет, наложить банки полными, влить понемногу той воды, в которой варился горох, наложить донышко и запаять свинцом тщательно. Потом уложить банки в кастрюлю, переложить сеном, залить водою и, когда закипит, варить от 1,5 до 2 часов, снять с огня и, вынимая из холодной воды, проверить, не оказалось ли в запайке скважины (банка, оказавшаяся со скважиною, не может служить заготовкою для зимы). Когда остынут, вынести в погреб и держать до употребления. Необходимо заметить, что горох, менее вареный в воде, не проваривается в середине банки, а потому недоваренный прокисает внутри и на 4-й день по приготовлении донышки банок вздуваются, а горох оказывается непригодным для сбережения.

Артишоки

Очистить и срезать ровно нижнюю часть артишока, вырезать из середины мякоть и обровнять листки как следует, натереть очищенные частицы разрезанным лимоном сверху и в середине (без чего артишок почернеет) и класть в холодную воду, разведенную уксусом. Вскипятить в ситечки немного воды, положить столовую ложку сливочного масла и чайную ложку соли; когда артишоки будут очищены, вынуть на полотенце, осушить, положить в кипящую с маслом воду и варить на огне под крышкой от 10 до 20 минут, т. е. до того времени, когда артишоки наполовину будут готовы; тогда снять с огня и, когда остынут, наложить жестяные банки, влить понемногу воды (в каждую), в которой артишоки варились, и, покрыв донышками, запаять, сварить и поступить далее, как сказано о горошке. В банку помещается от 5 до 7 артишоков, если же берутся только одни фонды из артишоков, то их входит от 7 до 10.

Кардоны [15]

Обрезать кардоны снизу от корня длиной в 17 см, выбрать самые белые, опустить на 10 минут в кипящую воду, потом переложить дуршлаговою ложкою в холодную воду и снять с них верхнюю пленку. Между тем приготовить воды со столовою ложкою масла и чайною ложкою соли, а когда вскипит, опустить кардоны, выжать сок из лимона и варить под крышкою от 10 до 20 и более минут, наблюдая, чтобы кардоны были до половины готовыми; потом уложить кардоны стоймя в банки, залить водою, в которой варились, наложить донышки, запаять и сварить снова, как горошек.

Бобы зеленые

Перебрать молодые зеленые бобы, опустить в кипящую воду; когда в половину сварятся, отлить на дуршлаг (часть воды, в которой бобы варились, оставить), а когда остынут, наложить в жестяные банки, залить немного водою, в которой бобы варились, наложить донышки, запаять, положить в кастрюлю, перекладывая сеном, и, налив водою, варить 1,5 часа, потом остудить и оставить в холодном месте до употребления.

Ананасы

Очистить ананас от верхней корки как следует, проколоть деревянною шпилькою в нескольких местах, сложить в жестяную банку, засыпать мелким сахаром полно и, наложив на банку донышко, запаять, сложить в кастрюлю, обложить сеном, залить холодною водою и варить не менее двух часов, как варят горошек и пр. овощи. Ананас, изрезанный ломтиками, употребляется для этих консервов равно как и мелкие, дешевые ананасы. Сверх того, всех родов фрукты, заготавливаемые в бутылках, могут быть приготавливаемы и в жестяных банках как с сахаром, так и без сахара, одинаковым способом как ананасы.

Мясной консерв

Это свежее сухое мясо, говядина или баранина и пр.; видом и вкусом оно походить на вареное, только вкус и питательность его несравненно выше последнего; мясо это приготавливается недели за три до употребления, но не имеет никакой порчи, только бывает жестковато, хотя удобно жуется и легко может вариться.

Свежее мясо требует предварительного приготовления для

того, чтобы отнять у него сырость, какую оно содержит в себе в свежем состоянии, находясь в тепле ниже 75 градусов, т. е. холоднее кипящей воды. Надо положить свежее мясо в горшок или котел с достаточным количеством воды и варить от 20 до 30 минут; пасоку, которая при этом жаре свертывается и в виде пены всплывает на поверхность воды, нужно собирать и снимать прочь. После того мясо вынуть из воды, выложить на ивовой плетенке на воздух и дать из мяса стечь жидкости в продолжение 12 часов. Потом повесить мясо в сушильню, т. е. в натопленную печку или комнату, где тепло должно быть доведено от 38 до 53 градусов, и держать его там, пока совершенно не высохнет. Нужно заметить, что очень важно поддерживать тепло в сушильне, чтобы вести высушивание мяса непрерывно от середины мяса и его поверхности и тем предупредить всякое малейшее изменение, которое могло бы обнаруживаться внутри мяса. Говяжье мясо теряет через отваривание в воде четвертую часть или 25 процентов своего веса, его красный цвет тускнеет, объем значительно уменьшается и мясо становится тверже. Водяной отвар, при этом случае происходящий, если его хорошенько очистить от пены и выпарить посредством нагревания теплою водою, сгущается в темный крепкий бульон; крепкого или твердого бульона весом выходит 1,5% или 600 г из 100 частей мяса, хотя уменьшенные на 25 процентов или на четвертую долю действием кипятка, теряют только 1,5 процента твердого питательного вещества, а что остальная часть потери представляется количеством влаги, которую 100 частей мяса выделили, сделавшись в кипятке плотнее. Эта потеря почти всегда различна, соответственно тому, сколько из животного выпущено крови. Теперь надо потерю 25% мяса свести с тою потерю, которая в нем происходит при сушении; весь расчета в этом случае следующий: 25% извлечены из мяса воды при первоначальном его отваривании; 1,5% питательного вещества, в той воде оставшегося; 28% потеряно воды при сушении мяса; 45—50% высушенного мяса; всего 100% по весу свежего мяса.

Дикари сушат мясо на сохранение посредством сильного тока воздуха. Этот способ употребляется, по нужде, и моряками на судах, но высушивание таким образом происходит всегда не довольно скоро, так что не может не причинить в мясе некоторой порчи. Можно сушить свежее мясо еще так: вешать его над крепкою серною кислотою в 66% крепости; мясо и кислота находятся в свинцовом ящике, герметически или наглухо запаянном. Внутри ящика ставится горящая свеча, для сжигания кислорода воздуха, так, чтобы мясо оставалось в среде азота с частью углекислоты. Высушка мяса совершается тут в 8 дней,

причем среднее тепло состоит из 10 градусов. Последний способ неудобен для сушения мяса в большом, торговом виде; но первый, посредством отваривания в воде и сушки теплом, удобен, прост и дешев. Сушеное мясо не только можно есть без всякого приготовления, потому что очень вкусно, но и варить из него прекрасный суп, щи и всякую похлебку. Высушенное мясо, будучи способно к дальней перевозке, может отправляться на продажу по многочисленным рынкам; оно может составить легкий, долговременный запас сильной пищи для войск и для флота, будучи гораздо здоровее солонины, подвергающейся легко порче и заплесневению.

Белые колбасы (домашнего приготовления)

Размочить в молоке белого хлеба, сколько понадобится, нарезать маленькими кусочками жареной курицы или другой какой птицы, крошить мелко солевого свиного сала, но всего нужно взять по равной части. Потом искрошить и поджарить в масле 2 луковицы, все вместе пропустить через мясорубку, развести сырыми яйцами, положить мускатного цвета, перцу и соли и начинить эту смесь свиные кишки, хорошо вычищенные и вымытые.

Итальянские колбасы (домашнего приготовления)

Пропустить через мясорубку 1,2 кг говядины, 2 кг свинины и 800 г свиного сала; прибавить по вкусу соли, гвоздики, перца и 100 г пармезана, истертого на терке, смешать все вместе хорошенько. Начинить свиные кишки и повесить в холодном месте, чтобы колбасы одна другой не касались; когда нужно употреблять, то сварить или изжарить.

Колбасы из баранины (домашние)

Нарезать от задней ноги баранины мякоти без жира, на каждые 400 г баранины положить по 100 г ветчинного сала, прибавить перцу и других пряностей, мелко изрубленную корку с одного свежего лимона, пропустить через мясорубку, развести, смотря по количеству, 2 или 3 рюмками виноградного вина и начинить свиные кишки, к вышеописанным колбасам можно подавать какой угодно соус, из свежей или кислой капусты или из корней.

Сосиски

Взять 800 г свежей свинины, жир со свинины не обрезать, а если свинина не жирна, прибавить сала и пропустить через мясорубку. Потом прибавить перцу и, перемешав все хорошенько, начинить свиные кишки. Можно также взять жирной свинины, изрезать мелко, выбрать жилки и изрубить мягко; посолить и начинить телячьи или тонкие бараньи кишки.

Домашние кровяные колбасы

1,5 литра крупной гречневой крупы смешать с 1,5 стаканами протертой сквозь сито свиной крови и с 1,5 стаканами растопленного сала так, чтобы каша не была слишком жидка. Положить пол-ложки майорана, немного соли, толченого простого и английского перцу, размешать хорошенько, наполнить кишки, перевязать, опустить в воду и варить 45 минут так, чтобы каша уварилась. Вынув из воды, поставить в холодное место, а незадолго перед отпуском разрезать каждую кишку на несколько частей и поджарить в свином жире. Подавать перед бульоном.

Сладкие колбасы (домашние)

Три стакана смоленских круп перетереть с 2 яйцами, высушить и протереть сквозь редкое сито, 6 стаканов молока и 3 стакана растопленного свиного сала вскипятить, всыпать крупу, поставить на легкий огонь и накрыть крышкой; часто помешивая ложкою. Когда крупы будут готовы, остудить, вбить 8 яиц, влить 3/4 стакана вскипяченного молока, всыпать немного корицы, стакан коринки^[16], сахару куска 4, немного сладкого миндаля, 4-5 штук горького, размешать, наполнить слегка кишки, чтобы в кипятке не полопались. Когда будут готовы, поставить в холодное место, а перед отпуском поджарить с обеих сторон и подавать к закуске или перед обедом. Эти колбасы можно приготовить иначе: 3 3/4 стакана круп растереть с 2 яйцами, высушить, влить 4,5 стакана молока, которое нужно сперва вскипеть с 1,5 стаканами свиного сала, размешать до гладкости, поддержать на большом огне минуты 3, потом всыпать 1/2 или 3/4 стакана сахару, стакан обваренного кишмиша и коринки, все это размешать, наполнить слегка солью натертые и чисто вымытые кишки, перевязать, опустить в кипяток и варить 3/4 часа. Потом поджарить в жиру с обеих сторон. (18).

Рисовые колбасы (домашние)

2 стакана рису опустить в кипяток, раз вскипятить и откинуть

на решето, чтобы стекла вода 4,5 стакана молока, 200 г масла или стакан свиного сала вскипятить, положить рис и варить, мешая, до половины готовности. Тогда всыпать 200 г сахара, отертого о цедру лимона, четверть стакана истолченного сладкого и штук 15 горького миндаля, 1,5 стакана обваренной коринки и 12 г корицы; когда каша остынет, вбить 10 яиц, размешать, наполнить кишки, оставляя третью часть пустою, перевязать и опустить в кипяток на целый час. Перед отпуском положить в кастрюлю, облить маслом, поставить в горячую печь, чтобы поджарились со всех сторон. Подавать к закуске или перед бульоном. (12).

Колбасы по-французски

400 г свежего шпика варить, не разрезывая его, до тех пор, чтобы можно было легко проколоть соломкой, потом нарезать его небольшими кусочками; 2,5 кг свежей свинины пропустить через мясорубку, всыпать 3,5 стакана толченых просеянных сухарей, сырых яиц 24 штуки, 3 стакана сливок, корицы, мускатного ореха, обваренной коринки и сахару, размешать, наполнить слегка кишки и варить полчаса на сильном огне. (18).

Колбасы по-немецки

Натереть на терке свежую свиную печенку, протереть ее сквозь сито или дуршлаг, влить в нее 3 3/4 стакана сквозь сито процеженной свиной крови, всыпать немного майорану, перцу простого и английского, гвоздики и соли; 1 кг вареного свежего шпика нарезать мелкими продолговатыми кусочками, все это вместе размешать, наполнить кишки, перевязать и варить час; вынув из воды, поставить в холодное место, а перед отпуском поджарить. (18).

Сосиски из гусиных печенок

Натереть на терке гусиных печенок штук 20, протереть сквозь решето, всыпать полтертой булки, положить полстакана сливок, соли, мускатного ореха, майорана, 2 ложки ракового масла, 3/4 стакана красного вина, поджаренную в раковом масле луковицу или лук-шарлот, 4 желтка, все это размешать хорошенько и наполнить кишки, перевязывая их в длину сантиметров по 15. Варить их в бульоне около часа, потом перемыть их в холодной воде и поджарить в масле.

Сухой бульон № 1

Заднюю четверть и переднюю лопатку теленка, 3 курицы, 2 зайцев, индюшку и две утки изжарить без соли до половины готовности на противне в печке или на вертеле. Затем взять 2 пуда (32 кг) не слишком жирной говядины, разрубить на части, вымыть в холодной воде и все это сложить в большую кастрюлю или котел, положить туда же 15 штук сельдерея, 15 шт. порея, 15 шт. луковиц, 15 шт. петрушки, 15 шт. моркови, 50 г гвоздики и 50 г английского перца, залить водою и варить целые сутки, не переставая, снимая постоянно накипь и подливая свежей воды; когда мясо совершенно разварится, процедить бульон, выжимая мясо. Затем залить это последнее опять водою и варить несколько часов, процедить этот бульон, потом смешать оба бульона, снять жир, процедить сперва сквозь сито, а затем сквозь салфетку, и опять варить некоторое время, снимая постоянно накипь. Когда бульон начнет густеть, положить один мелко истолченный мускатный орех и 6 г мускатного цвета, и варить на каленых углях, постоянно мешая и наблюдая, чтобы не пригорело. Дав повариться часа два, разлить в формы; когда застынет, вынуть, высушить в тени на сухом воздухе, затем завернуть в бумагу и держать в холодном, но сухом месте. Из этой пропорции должно выйти не менее 2,8 кг сухого бульона. Только именно в таком виде и при таком употреблении сухой бульон может быть с пользою и совершенным удобством употребляем в хозяйстве, как подспорье к свежему, ежедневному говяжьему навару, известному под названием жидкого бульона.

Сухой бульон № 2

Взять 3 с половиной пуда (54 кг) говядины, хотя не очень жирной, разрубить ее на куски и вымыть в холодной воде; 2 передних лопатки и 2 задних четверти теленка, 4 утки, 4 яйца, 2 индюшки и 6 куриц поджарить на вертеле или в печи на противне до половины готовности без соли. Взять два больших пучка чисто вымытого порея, 30 штук петрушки, 30 штук морковки, 30 луковиц, 100 г английского перца и 100 г гвоздики, все это залить водою, варить на довольно большом огне, не переставая день и ночь, подливая и снимая постоянно накипь в особенную кастрюлю. Когда мясо совершенно разварится, процедить, выжимая мясо, которое опять сложить в кастрюлю, залить водою и варить несколько времени, потом процедить; этот бульон соединить с первым бульоном, снять с него жир, процедить сквозь частое сито, а потом сквозь салфетку. Процеженный бульон варить опять несколько времени снимая накипь, а когда бульон начнет густеть, всыпать 2 мускатных ореха, мелко истолченных, и

тогда уже начать варить бульон на горячих углях, не переставая мешать, чтобы не пригорело; поварив так час или два, разлить в формы, блюда или тарелки, когда же застынет, вынуть, сушить в тени на свежем воздухе, а потом завернуть в бумагу, сохранять в холодном, но сухом месте. Кто не желает дичи, то бульон этот можно сварить из одной говядины, не сыпать только в бульон соли, потому что с солью не застынет. Можно сохранять его в больших банках, обвязанных пузырем. Из назначенной пропорции мяса должно быть сухого бульона никак не менее 5,6 кг.

Сухой бульон (постный)

Взять по четверiku очищенной моркови, картофеля, брюквы, кочанной капусты, четверть ведра сала, по полведру луковиц, разных кореньев и земляных груш (топинамбура); все это, за исключением земляных груш, разрезать на части, хорошенько вымыть, положить в котел или в кастрюлю (хорошо вылуженные) картофель, брюкву, морковь и капусту, залить водою, варить два часа, потом положить туда все остальное, варить на большом огне, постоянно мешая и подливая свежей воды; затем положить 2 четверика очищенных свежих грибов (белых, рыжиков, шампиньонов) и варить таким образом, постоянно мешая, часов 12, пока все совершенно не разварится. Тогда процедить бульон и на другой день, положив в него 24 г английского перца и 24 г гвоздики, маленький мускатный орех и 8 г мускатного цвета, варить на небольшом огне, постоянно мешая, пока не погустеет тогда разлить в маленькие тарелки и остудить. В этом бульоне варится и рыба, особенно лини, и в таком случае он еще вкуснее.

Плиточный бульон

Заготовить 6 кг свежей и хорошей говядины, очищенной от всякого жира, 4 телячьи ноги, по одному небольшому пучку кореньев моркови и сельдерея, 2 г гвоздичной головки, несколько поджаренных на сковороде луковиц и 600 г гуммиарабика; с этими припасами поступать так: изрубить говядину мелко, истолочь ее в мраморной ступке с небольшим количеством воды и выжать; потом повторять это толчение к выжимание до тех пор, пока говядина совершенно не перестанет издавать из себя сок; остаток выжать еще раз под прессом или под гнетом. Всю полученную таким образом жижу слегка вскипятить и процедить сквозь сито, потом испарить ее в песчаной бане так, чтобы ее осталось не более двух бутылок^[17]. После того, обмыть в чистой воде коренья и телячьи ножки; положить их в горшок вместе с

луковицами и гвоздичными головками и прилить столько воды, чтобы она слегка их прикрыла. Накрывать горшок крышкой и дать хорошенько вскипеть на слабом огне, потом, не открывая крышки, остудить. Процедить жижу и дать ей совершенно остынуть, снять жир, сверху плавающий, положить в жижу 2 яичных белка, перемешать и дать один раз вскипеть, после чего процедить и испарить до половины в песчаной бане. Гуммиарабик распустить в воде, взяв воды весом столько, сколько весить гуммиарабик, а для скорейшего распускания последнего, можно воду немного подогреть. Когда гуммиарабик распустится, процедить его сквозь тонкую тряпку и вылить в отвар телячьих ножек и кореньев. Потом этот отвар испарить в песчаной бане так, чтобы осталось всего три четверти его количества. Не снимая с огня, вылить в него бутылку говяжьего отвара, все перемешать деревянной лопаточкою и продолжать выпаривание на легком огне еще до получаса. Наконец, разлить в формы и дать бульону окрепнуть.

Говяжий жир

Каждый раз, когда покупается говядина, нужно срезать с нее жир, искрошить, растопить в кастрюле вместе с жиром, снятым с бульона, затем процедить и сохранять в холодном месте. Каждый раз перед употреблением вскипятить его следующим образом: вскипятить фритюр, процедить его сквозь салфетку в муравленный горшок и сохранять в холодном месте. Такой жир не имеет дурного запаха и приятнее вкусом. Чтобы жир не имел дурного запаха его надо отколеровать, т. е. довести до горячего состояния, чтобы показался дымок, а тогда вылить в горшок или употреблять.

Яйца

Чем свежее яйцо, тем лучше оно сохраняется; взять самых свежих яиц и положить их с крошками хлеба, только для наполнения пустоты, в очень широкогорлую бутылку, вроде тех, в каких продаются каперсы, закупорить, залить воском и закрутить бутылку совершенно герметически. Затем поставить бутылки в котел и воду довести до 70 градусов; тогда составить котел с огня и когда вода в нем простынет так, что в ней можно будет держать руку, вынуть бутылки. В таких бутылках яйца сохраняются шесть месяцев и при откупоривании яйца оказываются совершенно свежими. Для употребления таких яиц всмятку, стоит положить их в холодную воду, которую довести лишь до 72 градусов.

Под общим названием молочной или фермы (конечно, не в Петербурге) разумеется такое строение, в котором есть три помещения: одно для молока, другое для сбивания масла или для приготовления сыров, третье для посуды и молочных орудий, то есть маслобоек, жомов, гнетов и прочих; кладовая наверху. Строение, хотя и располагается как можно удобнее к дому, не должно, однако, прилегать слишком близко к скотному двору, откуда запах или другая нечистота могли бы попадать в молочную, а также не быть по близости пруда со стоячею водою; ничто не принимает в себя так скоро неприятного вкуса и запаха, как молоко или сливки. Однообразное тепло также очень важно, потому строение должно быть, насколько возможно, предохранено от влияния сильного жара и сильного холода. Самые опытные молочницы не согласны в степени теплоты, какую следует поддерживать для лучшего устоя сливок и деланья масла, но все они признают, что летом нельзя строение слишком прохолодить, а зимою удобно поддерживать в нем достаточное тепло. По этой причине, главное лицо строения должно быть открыто на север и восток, а с юга и запада, если можно, должно быть закрыто стеною или высокими, густыми деревьями. Крышу строить высокую, островерхую, скатом на обе стороны, чтобы ее края спускались далеко на стены и тем могли оттенять их.

Посуду, употребляемую в молочной, составляют подоиники, плоски для остуживания молока и сита для процеживания подоенного молока; ложки для снятия и горшки для принятия сливок, маслобойки, также весы, клейма, доски для вывешиванья, мерянья и приготовления масла; ковши, спускники, кадки, творожные ножи и жомы для деланья сыра и кадки для собирания сыворотки. Вся эта посуда, за исключением некоторого различия в устройстве маслобоек и жомов, так обыкновенна в Европе и так известна, что едва ли требует описания. По большей части она делается из дерева, потому что обычай противится употреблению глиняной муравленой посуды, хотя при долголетнем употреблении в других местах муравленных и медных плошек и свинцовых кадок никакого вреда здоровью людей от них не замечено; иногда делают посуду луженую из железа, а в Голландии нередко употребляют из желтой меди. Для деревянной посуды, особенно для снятия сливок, предпочитают употреблять клен, можжевельник, потому что они легки и отличаются чистотой наружности, но на кадки, в которых садится творог, и на формы, в которых сжимается сыр, берут всякое

дерево, только бы оно соответствовало крепостью назначению делаемой из него посуды. Сита употребляют волосяные, а иногда делают их даже из серебряной проволоки; они бывают от 25 см до 35 см в поперечнике. Жомы или гнеты для выжимания творога, обращаемого в сыр, действуют более давлением тяжести, хотя иногда употребляют и винтовые жомы. Обыкновенно накладывают на творог тяжелый камень, поднимаемый веревкой посредством блока, а под этим гнетом творог выжимается грузом камня. Но гораздо лучше те простые жомы, в которых груз гнетет творог посредством рычага: рычаг вставляется одним концом в дырку укрепленной толстой доски, а под ним ставится форма с творогом, на который накладывается крепкий кружок, ставится подставка и подводится под рычаг ближе к его концу, вставленному в доску; на другой конец рычага привешивают достаточный груз для надлежащего нагнетания.

Маслобойки, в которых из сливок сбивается масло, делают различным образом. Старинная и до ныне еще употребительная маслобойка состоит из высокой узкой кадки, в которой налитые сливки сбивают посредством шеста с кружком на конце, движимого вверх и вниз. Работа утомительная и трудная, но ее можно облегчить, если шест привязать к перекладине, как привязывают люльки, и качать посредством веревки. Сбивают также масло в бочонке, который вертят кругом на станке, а сливки в бочонке бьются о приделанные дощечки. Но самая удобная маслобойка, особенно для больших заведений, будет следующая: сделать четвероугольным продолговатый ящик, около метра длины и 50 см ширины, и разгородить его внутри решетчатой перегородкой, ящик поставить на полукружие, чтобы он мог качаться; в середине его поставить раму с рукояткой, за которую можно было бы его качать. Тогда налить в ящик сливок и за рукоятку тихонько покачивать его взад и вперед: сливки болтаются и масло сбивается очень легко и скоро. Впрочем, устройство этих орудий и посуды есть предмет второстепенной важности, а гораздо важнее соблюдение в них наивозможной чистоты, которая во всех действиях молочной составляет главное условие и потому та посуда, которая может удобнее прочих чиститься, есть самая лучшая и употребление, каковы бы ни были ее формы и материалы. В молочной сохраняется молоко, снимаются сливки, сбивается масло, приготавливаются молочные скопы (творог, варенцы, простокваша и прочее), делаются сыры, собирается сметана и прочее.

Молоко коровье, козье, кобылье, овечье и верблюжье употребляется в пищу людьми и служит, как известно, для приготовления масла и сыров; молоко козье, ослиное и кобылье употребляется, сверх того, как лекарство в некоторых болезнях. Составные части молочных продуктов: масло, творог, молочный сахар, особого рода животная слизь, называемая лактеин, и вода. Первые две части особенно важны в хозяйстве, две вторые составляют характеристику молока, а последняя, т. е. вода, будучи необходима в малом количестве, уменьшает достоинство молока при своем излишестве. Доброта молока зависит не только от породы животного, но и от состояния его здоровья, возраста, количества и качества его корма, времени года, чистоты посуды, в которой держат молоко, и множества других случайных обстоятельств. Обыкновеннейшее молоко есть коровье; когда доят корову, то первое молоко, выходящее из ее сосков, всегда жиже, и не так хорошо для приготовления масла, как выходящее после; вообще, качество молока улучшается постепенно до последней капли, которую можно выдоить. Что последнее выдоенное молоко есть лучшее, вероятно, всем деревенским известно, хотя немногие знают, какая соразмерность находится между качеством первого и последнего молока одного и того же доения. Из множества опытов найдено, что количество сметаны; или сливок в первой чашке молока гораздо меньше количества, получаемого с последней чашки, и в каждой чашке молока устаивается тем более сливок, чем позже молоко в нее выдоено. Обстоятельство, имеющее наибольшее влияние на эти изменения в пропорциях, есть разность во времени, прошедшего от теления коров, с которыми делали опыты, потому что молоко коровы всегда жиже вскоре после новотела, а потом час от часу больше густеет; впрочем, эти изменения происходят не у всех коров одинаково.

Но если разность в количестве сливок у перво-выдаиваемого и последне-выдаиваемого молока, при одном и том же доении, велика, то разность в качестве самых сливок выходит большая. На чашки перво-выдоенного молока сливки образуют тонкую, белую и неплотную кожицу, а на последней чашке толстый слой бывает густой, масляный и отличительного цвета. Разность в качестве молока, по снятии сливок, еще ощутительнее, нежели в самых сливках. Молоко первой чашки жидко и синевато, как молоко, разведенное большим количеством воды, а молоко последней чашки густо, плотно, желтовато и превосходного вкуса; потому-то и надо непременно выдаивать все молоко до последней капли. Если в вымени коровы остается только полкружки молока, которое можно было бы выдоить, то теряется столько же сливок, сколько можно получить их с 6 или 8 кружек, выдаиваемых при

начале доения, да сверх того, здесь теряются те сливки, которые одни только и могут сообщить маслу хорошее качество и вкус.

Когда молоко вылито в какую-нибудь посуду и оставлено в покое, чтобы на нем взошли сливки, то часть сливок, образующаяся на поверхности, первая бывает лучшего качества и в большем количестве, нежели всходящая после в такое же время; сливки, всходящие во второй период времени, обильнее и лучше, нежели в третье время, равное двум предыдущим; третьего времени сливки количеством и качеством лучше всходящих в четвертое время, и так далее. Вообще, сливки понижаются всегда и в качестве и в количестве до тех пор, пока они совсем перестанут подниматься на поверхность молока, и это обстоятельство в том случае, когда главною целью поставляется добывание масла высокого качества, не должно быть также пренебрегаемо. Из густого молока всегда отделяется меньшее количество содержащихся в нем сливок, нежели из молока жидкого, но эти сливки лучше, а если прилить в густое молоко воды, то оно произведет более сливок и, следовательно, более масла, нежели сколько оно дало бы само по себе, хотя доброта того и другого во многом убудет. Это явление с давнего времени известно всем внимательным хозяйкам и коровницам и знание следствий такой примеси может указать каждой хозяйке, каким образом она может получить больше себе выгоды. Если молоко выдоить в ведро или какую-нибудь другую большую посуду и нести через большое расстояние, так что оно очень взболтается и несколько остынет, прежде нежели будет вылито в горшки или кувшины для восхода сливок, то – обстоятельство общеизвестное – никогда не произведет последних в таком количестве и одинаково хорошего качества, как перелитое в горшки тотчас после доения.

Масло

Масло делается из сливок или из сметаны или же из цельного молока. Бывает еще масло низкого достоинства, делаемое из сметаны, собираемой с сыворотки после отделения из молока сыра. Если масло делается из сливок или сметаны, то обыкновенно молоко снимают зимою раза четыре, а летом раза два или три до тех пор, пока не будет более устлаваться сметаны. При снятии надо костяным, серебряным или из пальмового дерева сделанным ножом, называемым шпачелем, сперва отделить сметану от краев плошки, и которым она пристаёт; потом придвинуть ее к одной стороне и снять плоскою ложкою, которая будет продырявлена на подобие ситки; это снятие

сметаны требует некоторой ловкости, чтобы не оставить сметаны в плошке и не снять вместе с нею молока. В иных молочных делаются такие горшки, из которых снизу можно молоко выпустить втулкой, а сметана останется наверху, но первый способ снятия употребительнее. Продолжение устоя, т. е. сколько времени молоко должно стоять до снятия с него сливок или сметаны, зависит как от тепла воздуха, так и от видов хозяина заведения. При умеренно теплой погоде, если надо сделать очень нежное масло, то не нужно давать молоку устывать более 6 или 8 часов, но для обыкновенного хорошего масла молоко безопасно может устывать до полусуток, а в холодную погоду гораздо более. Снятую сметану складывать в кадку, в которой надо каждый день ее перемешивать деревянной лопаткой, чтобы не свернулась, пока не соберется сметаны достаточное количество для сбивания. Практичнее складывать сметану в кадку, у которой сделано двойное дно; нижнее обыкновенное, верхнее дырявое, на которое надо постилать чистое полотно; из сметаны отделяется водянистая часть, которая стекает вниз и собирается в пространстве между днами, откуда по временам можно ее выпускать в сделанную там втулку с гвоздем. Эта водянистая часть, если останется в сметане, сильно действует на нее, очень уменьшает в ней количество и качество масла. Многие думают, что масло хорошей доброты можно делать только из свежих сливок, но это мнение ошибочно тем более, что масло образуется только тогда, когда сметана или сливки получают некоторую степень кислоты; даже нельзя сделать порядочной доброты масла из сливок, которые не простояли, по крайней мере суток. Время, которое нужно сметану держать, пока она получит степень кислоты, нужную для получения лучшего масла, не достаточно определено, при том же это время во многом зависит от погоды. Вообще, делают масло из всякой сметаны, какая соберется после первого сбивания, а время, которое проходить между первым сбиванием и последующим, обыкновенно определяется местными или случайными обстоятельствами. Впрочем, если сметану сохранять тщательно и не давать около нее скопиться водянистой жидкости, то можно с безопасностью оставлять на долгое время. Известно, что сметана, постоявшая 3 или 4 дня летом, находится в лучшем состоянии для деланья масла, а потому от 3 до 7 дней может быть вообще принято за надлежащее время для хранения сметаны или сливок до сбивания. Впрочем, сметана от каждого удоя должна быть содержима особо, пока получит надлежащую кислоту, и не смешивать ее со свежим устоем, по крайней мере, не смешивать до времени сбивания, потому что смесь причиняет брожение, от

которого сметана может испортиться. Однако, если коровы пасутся на грубой траве или кормятся кореньями или сеяною травою, то чем раньше сбивать сметану, тем лучше будет масло. Обыкновенно, при делании масла из сметаны, в молочных заведениях сбивают все количество сметаны за раз; но в Эпинге и его окрестностях, которые давно славятся отличною добротою масла, на самое лучшее масло берут только первый съем сметаны; при делании масла поступают таким образом: молоко разливают в плоские посудины и дают устаиваться сутки, потом сливки снимают, а снятое молоко переливают в другую посуду, поглубже первой, или в чашки, в которых дают молоку стоять от половины до целых суток, и в продолжение этого времени снимают его два или три раза. Потом, снятое молоко сливают в посудину еще глубже или в кадку, в которой до тех пор продолжают снимать сливки, пока они продолжают собираться на поверхность; после чего совершенно снятое молоко выливается в корм свиньям. Масло, сбиваемое из последовательных сливок, снимаемое после первого съема, бывает бледнее цветом и ниже добротою против того масла, которое сбивается из первых сливок; по этой причине оно сбивается особо, а если какая-нибудь часть его примешивается к первому съему, то, соразмерно количеству примеси, первое масло ценится ниже. Из цельного молока масло делают следующим образом: подогретое молоко разливается в холодильный плошки, в которых расставляется на полу в чистой, прохладной и хорошо проветриваемой комнате, где оно стоит от половины до целых суток, пока остынет до температуры комнаты и сливки поднимутся на поверхность. Тогда из этих холодильных плошек, пока еще молоко не получило кислоты, оно выливается в чистый, хорошо выпаренный чан, вместимостью в один или два удоя, и остается в чане до времени сбивания из него масла. Обыкновенно в чан вливается из плошек один удой молока, а второй вливается туда только в таком случае, если он успеет остынуть прежде, нежели молоко первого удоя начнет становиться кислым; но если первый удой получил уже кислоту или вскоре должен сделаться кислым, прежде нежели второй удой совершенно остынет, не нужно приливать и нему второго, потому что всякая подобная примесь привела бы первое молоко в брожение и причинила бы ему порчу; хотя нужно, чтобы цельное молоко, до сбивания его в масло, получило кислоту, однако, оно должно сделаться кислым только собственною реакциею, а не насильственною, не посредством какой-нибудь прибавки кислого молока в пресное. Надо, впрочем, прилагать всевозможное старание, чтобы не дать молоку ссестись или створожиться в чане, пока не начнется сбивание молока в масло. Если молока не

болтать, пока оно не поступит в сбивание, то оно может стоять сохранно от одного дня до целой недели. При соблюдении этих правил, из цельного молока получают масло изобильное, прочное и вкусное, а пахтанье из него выходит с приятным кислым вкусом; если же произойдет брожение и молоко обратится в творог и сыворотку, то начавшееся брожение продолжается потом и в пахтанье, даже после сбивания, и пахтанье становится на вкус острым и нездоровым. Сбивание масла, как из сметаны, так и из цельного молока, производится одинаково, но в последнем случае, по причине большого количества, работа сбивания требует гораздо более силы; на больших молочных заведениях сбивание производят иногда действием машины. Температуру молочной, как прежде было сказано, нужно поддерживать, насколько возможно, между 8 и 12 градусами. Сметана, если сбивают ее одну, не должна быть теплее вышепоказанного, потому что, если она бывает теплее того, масло выходит в таком случае хуже видом, вкусом и качеством. Если устоявшееся молоко сбивается вместе со сливками, то надо его нагреть от 17 до 19 градусов прежде, нежели сливки от него отделятся, как это обыкновенно делается. Если же сбивать такое молоко холодным, то оно в маслобойке вздувается, начинает пузыриться и получает бледный цвет; при надлежащей же степени тепла молоко не вздувается, но взбивается удобно и удерживает свойственный ему желтоватый цвет. Самая лучшая пора для сбивания масла летом – утро, прежде нежели солнце очень нагреет воздух, а зимою можно сбивать во всякую пору дня.

Если масло готовится впрок, то после тщательного выжимания молочных частей из масла, его солят, месят и переминают очень тщательно руками, прибавляя очень мелкой соли; если соль не будет старательно размешана по маслу, то последнее делается разноцветным: где попадает соль, там масло будет желтого цвета, а где не попадает соли, там оно останется белым. Вымешивание и соление масла должно производиться быстро и оканчиваться без отлагательства; если работа будет отложена, как то нередко случается у деревенских хозяек, то масло теряет часть своей твердости и вкуса. Для соления масла надобно употреблять самую чистую соль, в которой не было бы никакой примеси горьких солей. Соли кладется около 17 г на 400 г масла, или 900 г, на пуд (16 кг), несколько больше или меньше, смотря по продолжительности времени, на которое назначается сохранение масла. Вообще находят, что масло, сделанное в летние месяцы, бывает самое способное для соления, но в эту пору надобно солить его несколько покрепче. В Ирландии при солении масла обыкновенно употребляют селитру:

на 400 г масла берут 12 г соли и 3 г селитры; хотя такая смесь доставляет хороший засол, если соль чиста и добротна, однако, еще вернее прибавить к этой смеси 3 г сахарного песка. Другой засол предлагается следующий: взять весом часть сахара, часть селитры и две части лучшей каменной соли, все истолочь очень мелко; этой смеси отвесить по 25 г на каждые 400 г масла и смешать хорошенько с маслом; масло, посоленное таким образом и уложенное в бочонок, сохраняется нежным и свежим в продолжение двух лет. Когда масло посолено надлежащим образом, то для продолжительного сохранения оно набивается в бочонки: в раскупоренный с одного дна бочонок кладут масло и уколачивают его деревянным толкачом, пока наполнится бочонок доверху, потом несколько посыпают самую чистую солью сверху и закупоривают.

Бочонки делаются вообще из белого дуба или ясени, но липа преимущественно одобряется на такую посуду, потому что липовое дерево не содержит в себе никакой кислоты, а кислоты, как известно, сильно действуют на соль, которую они разлагают и превращают в рассол. По недостатку липового дерева, можно делать бочонки из елового дерева, которое ближе других подходит и первому. В России масло отправляется обыкновенно топленое. Такое масло за границу далеко не так уважается для кушанья, как масло нетопленое, известное здесь под именем чухонского. Притом, наше масло отпускается в очень больших бочках, пудов в 25 и более весом, сделанных из соснового дерева, которое придает маслу особенный кислый вкус и запах; такая укладка, будучи неудобна и неприятна для заграничных покупателей, также уменьшает ценность нашего масла.

Творог

Творог обыкновенно делается из снятого молока, которому дают закиснуть в теплом месте и потом ставят на ночь в истопленную печь, чтобы образовавшийся творог лучше сселся. Наконец, сыворотку сливают, творог откидывают на решето и складывают в горшок, а если творог нужно долго сберечь, то его слегка пересыпают солью. Делают также творог из кислого молока или простокваши, остающейся после снятия сметаны. Можно еще делать творог из цельного молока, посредством какой-нибудь из заквасок, о которых будет говориться в статье о приготовлении сыров. Творог в этом случае бывает очень вкусен и отменно нежен. Вместо закваски можно положить в молоко ложку сметаны и поставить в теплое место.

Варенец

Варенец готовится так: налить в один горшок полкружки цельного молока, а в другой – полкружки свежих сливок, вскипятить и поставить в истопленную печь, чтобы образовалась пенка и подрумянилась. Потом, положив в миску ложку сметаны и растерев хорошенько, чтобы не было крупинок, вылить туда оставшееся молоко и сливки, с которых надобно сперва снять пену. Смешав в миске хорошенько молоко и сливки, надо накрыть их снятою прежде пенкой (растянуть пенку по поверхности) и поставить миску часов на 5 в теплую комнату, чтобы не скисло и не створожилось. Точно так же делается и простокваша, только пенка не растягивается на поверхности, а размешивается вместе со свернувшимися сливками и молоком.

Сыр

Сыр делают из цельного молока с прибавкой и нему сливок и из снятого молока; во всех случаях вкус и достоинство сыров бывают различны, но способ приготовления их почти одинаков. Сыр выходит гораздо лучше добротой, если на приготовление его употребить свежее подоенное парное молоко, и где число коров так велико, что одного удоя достаточно на изготовление сыра, там всегда надо придерживаться этого правила. Варкою сыра называется то количество, которое заведено готовить в один раз; к тому приспособлены уже в заводе котел, жомы, формы и прочие орудия и посуда, так что гораздо меньше и больше того готовить уже невыгодно и неудобно. Например, если где заведено готовить из каждой варки по 12-килограммовому сыру, там нужно иметь на варку около 10 ведер молока (потому что из ведра цельного молока выходит около 1,2 кг сыру), и там уже, конечно, котел и прочая посуда заведены соразмерной величины. Если же одного удоя мало, то надобно брать два: вечерний и утренний; долго держать молоко не годится, потому что в нем появляется кислота, которая портит качество сыра. Приготовленное количество молока, пред запусчением в него закваски, надо налить в котел для подогревания; при наливании, молоко процедить сквозь чистую холстинку, чтобы не было в нем никакого сора. Котел, соразмерной величины, делается обыкновенно из красной меди, его не лудят, но надо содержать в чистоте, чтобы на стенках котла не появлялось зелени, которая очень ядовита. Котел подвешивается к рычагу на такой высоте, чтобы стоящему человеку можно было удобно смотреть в котел и мешать в нем. Рычаг, на котором повешен котел, укрепляется в

стоячем брус, так что может отводиться несколько в сторону от огня, когда не нужно более нагревания. Под котлом делается простой очаг.

Сыр швейцарский

Самый употребительный сыр есть так называемый швейцарский, который делается следующим образом. Во-первых, нужна для этого такая закваска: надобно взять четвертый желудок молочного тельца, обрезать тщательно все жирные части, завязать с одного конца ниткой, а с другого надуть, завязать и повесить в таком месте, куда проходит свежий воздух, например, на чердак. Как только желудок просохнет, то можно будет из него выпустить воздух; потом закваску эту надо хранить в сухом месте. При употреблении отрезывается кусок закваски, кладется в стакан и наливается водою, в которой распущено немного соли. По прошествии 10 часов жидкость сливается и употребляется для створаживания молока; на 10 кружек молока надо брать 2 г сухой закваски. Цельное молоко наливается в большой котел и несколько подогревается на огне; потом, сняв с огня, надо влить в молоко закваску, размешать и оставить в покое до тех пор, пока молоко не створожится, что происходит обыкновенно через час. Когда молоко створожится, то творог надо хорошо размешать и растереть руками, а горшок или котел тотчас поставить на огонь, и образовавшиеся творог непрерывно размешивать суковатою палкой; впрочем, вместо палки лучше разминать сыр руками на мелкие кусочки, чтобы он сселся в одну сплошную массу. Не нужно, однако же, нагревать молоко слишком сильно; надо, чтобы опущенная в него рука легко переносила теплоту и не чувствовала сильного жара. Когда размятый творог начнет оседать на дно, то котел надо снять с огня и дать молоку несколько остынуть; потом сыворотка сливается, творог выкладывается на чистое полотно, в котором оно кладется в бездонную форму (обечайку) и ставится под гнет. При этом надо смотреть, чтобы сыр получил надлежащую правильную форму. По временам сыр необходимо вынимать из-под гнета, переворачивать на другую сторону и переменять полотно для того, чтобы лучше отделить творог от сыворотки. Наконец, полотно снимается и сыр в одной только форме оставляется на всю ночь под гнетом; потом сыр вынимается из-под гнета и кладется в сырный погреб на деревянном кружке; здесь надо переворачивать его каждый день с одной стороны на другую до тех пор, пока поспеет. Через три дня верхнюю поверхность и окружность сыра надо посыпать солью и слегка потереть рукою;

на следующий день, перевернув сыр, надо посыпать солью другую поверхность, это нужно повторить раз 10. Толщина сыра бывает разная, от 4 до 8 см и более, смотря по величине сырного круга. Если сыр в погребе будет на поверхности мокнуть и покрываться плесенью, то его надо каждый день обтирать чистым сухим полотном. Сыр поспевает через 5 или 6 месяцев, смотря по величине сырного круга. При делании швейцарского сыра можно к парному молоку прибавить сливок, отчего сыр бывает жирнее и вкуснее; это в особенности надо делать тогда, когда молоко бывает жидко. Можно также делать швейцарский сыр из снятого молока, но только он будет не так вкусен.

Сыр Бри

Лимбургский сыр, всем хорошо известный и приготавливаемый только в городе Лимбурге, от которого и получил свое название, имеет соперником знаменитый французский сыр бри; прежде в Петербурге другого бри не знали, как привозный. Для приготовления этого сыра нужна особенная лаба или закваска, которая делается так: убив молочного теленка, берут четвертый желудок и вынимают створожившееся молоко, тщательно очищают от посторонних частиц, например, от волос, и протирают над чашкою сквозь частое волосяное сито; потом на 400 г полученного в чашке положить толченого перцу 1,5 чайных ложки, сахару чайную ложку, соли чайную ложку и уксусу столовую ложку; если же вынутое из желудка слишком твердо, то уксусу нужно положить 2 ложки. После тщательного растирания, все это сложить в глиняную муравленную банку, заткнуть пробкой и поставить недели на 4 в прохладное место; по прошествии 4 недель закваска готова. Можно еще делать закваску следующим образом: взять четвертый желудок, вынуть из него створожившееся молоко, обрезать жир, положить на тарелку и пересыпать порошком, который составляется из 1,5 чайной ложки перцу, чайной ложки соли и чайной ложки сахару. Пересыпав этим телячий желудок со всех сторон, надо положить его в муравленную глиняную банку, налить 5 столовых ложек уксусу, закрыть и поставить в прохладном месте на 4 недели. Для делания французского сыра надо взять неполную чайную ложку закваски, положить в большую деревянную ложку и приливать туда понемногу парного молока, размешивая закваску маленькою ложечкою или палочкою так, чтобы закваска распустилась в молоке; потом разведенную молоком закваску вылить в 10 кружек парного молока, размешать его хорошенько, покрыть чистым полотном и поставить в покое в теплом месте, где стоит молоко,

и чем крепче закваска, тем скорее молоко створожится; если молоко стоять в обыкновенной теплой комнате, недалеко от истопленной печи, то достаточно 16 часов. Как только молоко створожится, его надо черпать вместе с сывороткой большим деревянным ковшом и наливать в бездонные деревянные круглые формы, которые поставлены на деревянных кружках, покрытых соломенными сетками, для того, чтобы сыворотка могла вытекать. Формы эти ставятся на особом сырном столе, который стоит покато и по краям имеет борозду для стока сыворотки, вытекающей из форм. По прошествии 12 часов вся сыворотка стекает, творог сседается и получает вид кружка; в это время надобно форму снять и дать постоять сыру без формы часов 5, перевернуть на другой бок и положить на сухую соломенную сетку; чтобы не разломить сырного кружка, при переворачивании надо поступать следующим образом: сыр, лежащий на сетке и на кружке, покрыть соломенной сеткой, положить сверху деревянный кружок и, придерживая слегка оба деревянных кружка, перевернуть сыр и поставить на стол на новом кружке, а прежний снять вместе с прежнею соломенной сеткой; таким образом надо переворачивать сыр каждый день до тех пор, пока он не будет готов. Через два дня сырный круг надо натереть со всех сторон солью и оставить в сырной комнате до тех пор, пока на нем покажется белая и зеленоватая плесень, потом сыр нужно вынести в сырой погреб или подвал; обыкновенно, по истечении 6 недель сыр готов, впрочем, иногда и ранее, а иногда гораздо позднее; чтобы узнать, готов ли сыр, надо на конец ножа вынуть из середины кусочек сыра и отведать: если он не имеет творожного вкуса, а получил обыкновенный сырный вкус, то сыр готов. Хороший сыр бри должен быть мягок, маслянист и иметь приятный вкус; знатоки в особенности хвалят тот сыр, который так мягок, что его можно намазывать на хлеб наподобие масла. Вообще, все жирные французские сыры нельзя сохранять долго: как только они поспеют, их надо скорее сбывать, иначе они могут испортиться. Сырные кружки нужно делать не слишком толстыми: от 2 до 3 см. Погреб или подвал, в котором стоят эти сыры, должны быть несколько влажными, однако, без всякой гнилости; в очень сухом погребе сыр засыхает и покрывается твердою коркой, которая останавливает брожение, необходимое для созревания сыра. Французский сыр бывает еще вкуснее, когда на 10 кружек парного молока прибавить полкружки самых свежих сливок; в городе же Бри (во Франции) сыры приготавливаются из снятого молока. Если в закваску, употребляемую для деланья сыра, положить небольшую щепотку растертого шафрана, то сыр получит приятный желтый цвет; шафран в этом случае надо

класть в то время, когда закваска разводится молоком в ложке. Французский сыр составляет приятное кушанье и в то время, когда он еще не готов; для этого, как только творог ссядется и получить надлежащую форму, надо положить его на тарелку и облить молоком или сливками. Если для французского сыра употребляется закваска второго рода, то есть самый желудок, то кусок ее, весом в 6 г, кладется на ложку, обливается молоком, немного растирается, а потом выливается в молоко; когда же молоко створожится, кусок желудка надо вынуть оттуда, а для этого лучше опускать его в молоко на тонкой нитке.

Сыры белые, желтые и зеленые

Вообще при делании сыров надо обращать особенное внимание на молоко, из которого делается сыр. Молоко от старых коров, а также от новотельных, для сыра не годится, равно как и то молоко, которое стояло 2 или 3 дня. Молоко, привезенное издалека или выдоенное у разгорячившейся коровы, для сыров не так хорошо, равно как и молоко от коровы, которую кормили преимущественно клевером. При делании сыров не надобно употреблять металлических вещей, например, железных ножей, оловянных ложек и тому подобного, потому что от этого на сырах делаются пятна, которые скоро загнивают. Чтобы сыр не окисал, надо держать в чрезвычайной чистоте всю посуду, при делании сыров употребляемую, каждый раз чистить ее, мыть, а по временам вываривать в горячем щелоке и воде. Если же посуда как-нибудь закиснет, то надобно вымыть ее щеткой в щелоке, в котором распущено несколько негашеной извести, а потом хорошо выполоскать в горячей воде. Для твердых, старых сыров очень вредно, когда их кладут в одной комнате вместе с мягкими, свежими; но еще вреднее, когда сыры подвергаются морозу, холодному или сквозному, ветру, или большому жару; от этого сыры могут совершенно испортиться. Готовые сыры надо сберегать в прохладной, со свежим воздухом чистой комнате или в хорошем сухом погребе на низких лавках или досках. Лучшее сыры много теряют достоинства, если лишаются своей влажности и высыхают; чтобы сыры не высыхали, не нужно соскабливать кожицы, образующейся на них, а надо дать ей отвердеть на воздухе в сухой комнате или по временам намазывать свежим маслом. Если сыры будут лежать на низких скамейках или досках в погребе и прохладной комнате, то они не высыхают. Все почти сыры желтоватого или беловатого цвета, но из некоторых местностей сыры получают светлооранжевого и красноватого цвета, каковы английские сыры честер и глостер, или зеленого

цвета, каков швейцарский шабцигер, известный под названием зеленого. Такие цвета придаются сырам искусственно. Хотя известно ныне, что подобный цвет не составляет природной принадлежности таких сортов сыра, однако же, неокрашенный сыр такого сорта, какой привыкли уже считать в известном цвете, не нашел бы себе надлежащей цены в продаже. Для окрашивания сыров в красноватые цвета употребляют наиболее краску «орлеан», которой кладут от 6 г на пуд сыра и меньше; морковный сок и цветки ноготка также употребляют на окрашивание сыра и дают цвет несколько желтоватее орлеана; «парижский» сыр окрашивается шафраном, зеленый сыр – травой донником.

Итальянский овечий сыр

В Италии в большой славе сыр, известный под названием Marzolino di Lucardo. Высокое достоинство этого сыра, приготовляемого из овечьего молока, зависит не только от роскошного корма, но еще от способа приготовления самого сыра. Овец поят питьем, составленным из 4-х частей отрубей и одной пятой части льняного семени, с прибавкой в меньшей против последней пропорции сухих бобов, журавлиного горошку, хорошо смешанных и размоченных в горячей воде. Это литье дается овцам три раза в день тотчас после того, как они перестанут сосать маток; там пускают их только на луга сухие и изобилующие нежными травами и, таким образом, получают от каждой овцы по 400 г превосходного молока в день. Для 4-килограммового сыра берут 8 кг молока и кладут в него 9 г молочника или репейного цвета; дав постоять, процеживают, нагревают немного и через 3 часа отворожившиеся части вынимают и месят их, по крайней мере, 2 часа в муравленной чашке; после того выжимают это тесто в конические деревянные формы, вроде употребляемых в России для пасхи, которые оставляют в покое 8 дней. По истечении этого времени вынимают сыр из формы, обертывают его чистой тряпкой и, прокалывая в различных местах, чтобы выпустить всю сыворотку, которая в нем может заключаться, давят гнетом, что должно продолжаться по крайней мере 16 часов. Окончив это действие, сыр снова завертывают в тряпку и вешают и печке для того, чтобы при умеренной теплоте, высыхая понемногу, он мог продолжать медленное свое брожение; через 24 часа сыр снимают и относят в довольно сырую кладовую или погреб, вырытый в земле, которую поливают, чтобы она никогда не была совершенно суха. Там, посолив сыр надлежащим образом, его переворачивают в неделю

раз и но временам мажут прованским маслом. В погребе сыр держат около сорока дней. Сыр этого рода, мало известный в России, в большой славе и заслуживает ее своим превосходным вкусом.

Творог и домашний сыр

Приготовить простоквашу (см. в заметке о варенце); когда начнет отделяться сыворотка, вставить в печь, натопленную до 38 градусов, или просто после хлебов, и оставить в ней, пока не обратится в творог. Тогда дать остыть в тех же самых горшках, переложить творог из всех горшков в один мешок, дать стечь сыворотке, положить его на покато-положенную доску на стол, положить сверху доску, а на нее не очень тяжелый камень; через несколько времени положить камень потяжелее. Под стол поставить какую-нибудь посудину, в которую могла бы стекать сыворотка. По истечении нескольких часов, когда вытечет вся сыворотка, вынуть творог и сложить в горшки или кадушки. Из одного ведра простокваши должно выйти около 2,5 кг творогу. Домашний сыр готовится со сметаной и без нее. В первом случае нужно ставить в печь простоквашу, перемешав ее со сметаной. Вынув творог из мешка, нужно положить в него соли и тмина, но не слишком растирать его, затем сложить в трехугольные мешочки, завязать их и положить на несколько часов под гнет. Приготовленные сыры сложить в корзинки, через который свободно проходить воздух, или покрыть сеткой и сушить летом на открытом воздухе в тени, а зимою в теплой комнате, далеко от печки. Высушив сыры, оскоблить их ножом, сложить в большие горшки, пересыпая овсяною соломой, засыпать ею сверху горшок и держать в не слишком сыром и не слишком сухом месте. Если на сырах показывается плесень, то соскоблить ножом, обмыть соленою водою и снова высушить; чтобы сыр был слоистее, вовсе не следует солить его и растирать, а вынув из трехугольных мешочков, посолить сверху или завернуть в тряпку, намоченную в соленой воде и оставить в ней на целые сутки.

Пасха

Взять килограмма 4 свежего творогу, положить его на 24 часа под гнет, потом протереть сквозь решето, смешать с 1,5-2 стаканами самой лучшей сметаны, 200—300 г сливочного масла, 2 чайными ложками (без верху) соли, стаканом мелкого сахара, 1/2-1 стаканом кишмиша и 3/4 стакана коринки, все это как

можно лучше перемешать, чтобы не было комков, сложить в деревянную пасхальницу, обложенную салфеткой, положить сверху дощечку и гнет, оставить на сутки или двое и затем выложить на блюдо.

Творог-бланманже

Цельное молоко немедленно после дойки процеживается сквозь частое волосяное сито в глиняные муравленные горшки. В этом виде молоко ставится дня на два в шкаф или в нарочно устроенные полки с закрышками, который необходимы для того, чтобы пыль не попадала в молоко; в той комнате, где квасится молоко, должно быть постоянно не менее 10 градусов тепла. По прошествии двух дней отделить чисто сметану от окисшего молока, т. е. снять в особенную посудину, а проквасившееся молоко разрезать шпагелем (деревянным ножом) в том же горшке на квадратики шириною и длиною в 3 см. Потом поставить эти горшки с окисшим молоком в умеренно истопленную печь часа на два, чтобы творог лучше сселся. По прошествии 2 часов вынуть горшки из печи, слить понемногу сыворотку в ушат, а творог сложить на решето и оставить в таком виде на несколько часов, пока сыворотка совершенно не отделится от творога. Затем переложить творог в горшок или в глиняную плошку и употреблять по мере надобности. Если же творог нужно сохранить впрок и на долгое время, то его, при перекладке с решета в горшок, надо пересыпать мелкою солью не очень толсто, к столу хорошо подавать этот творог с подливкой, состоящей из сметаны и сливок.

Рикотта

Для этого взять бутылку сливок, влить в удобную посудину и поставить на плиту, где держать до совершенного вскипания. Потом минуты на две отставить долой с плиты для прекращения кипения, еще вскипятить раз и туда же, во время самого кипения, влить 1 или 1,5 ложки уксусу собственно для того, чтобы сливки свернулись; тотчас процедить сквозь салфетку и вынести часов на 12 в холодное место. По прошествии этого времени итальянская рикотта готова, но для возвышения ее вкуса надо немного посыпать ее мелким сахаром: рикотта имеет вполне нежный миндально-сливочный вкус.

Масло сметанное и сливочное

Если масло готовится из сметаны и в большом количестве, то его сбивают в маслобойке; если же из сливок и в небольшом количестве, то сливки наливают в бутылку и трясут ее до тех пор, пока они не обратятся в масло. Из одного ведра хорошей сметаны выходит приблизительно 6 кг чухонского масла. Сбив масло, нужно перемыть в нескольких водах (вода должна иметь температуру летней речной воды) и посолить белую, высушенную соль, причем берется 1,7 кг соли на пуд (16 кг) масла; если же масло заготавливается на зиму, то взять 2 кг соли. Масло сохраняется в каменных муравленых горшках или кадушках из дуба или клена (при чем старые, но прочные предпочитают новым). Посыпав на дно соли, класть масло рядами и угнетать его, сверху на два пальца залить соленой водою и покрыть тряпчикою, концы которой не должны висеть. По мере убывания воды, нужно подливать свежей. Сливочное масло перемывается сперва в свежем пресном молоке, а потом уже в воде.

Русское масло готовится следующим образом: положить в большую хорошо вылуженную кастрюлю 4 кг чухонского масла (можно употреблять похуже) влить $3/4$ литра воды и кипятить на легком огне, пока масло совершенно не распустится; тогда отставить, дать застынуть маслу, проткнуть в нем отверстие до самого дна, слить воду, налить свежей и опять растопить масло. Повторять эту операцию 3 или 4 раза до тех пор, пока вода не сделается совершенно чистою; тогда, посолив масло, как сказано выше, самую мелкою и сухою солью, сложить в горшок или кадушку, залить пальца на два самую соленую водою, покрыть тряпчикою и сохранять в холодном, но сухом месте. Таким образом можно сохранять масло в течение 3-4 лет.

Сохранение сливок

Снять свежие сливки со вчерашней кринки и налить их в небольшую кастрюлю на два деревянных или железных брусочка; в большую кастрюлю или в котелок налить воды и поставить ее на огонь, продержав столько времени, чтобы $1/5$ часть сливок укипела, снять сверху пленку, процедить сливки и простудить; когда простынет, снять ту пленку, которая вновь образовалась, и тогда вылить сливки в бутылки или полубутылки, которые закупорить и заделать герметически. Эти бутылки должны пробывать в паровом котле не более четверти часа, считая всегда с той минуты, когда вода в котле закипит. Через 2 года такие сливки оказывались совершенно свежими и из них можно было сбить масло.

Если для яиц, как вообще для всякого рода припасов твердых, надо употреблять особенные, специально широкогорлые бутылки и огромные пробки, то для сливок и для всех жидкостей идут в дело всякие бутылки.

Помещения для сохранения припасов

Кухонный погреб

Почти во всех хорошо устроенных домах (надо помнить, что весь настоящий отдел не относится до столичных жителей, которые, в силу квартирных условий, лишены всяких удобств в хозяйственном отношении) есть подвалы, в которых можно устроить сухие погреба. В сухом погребе кругом стен должны быть понаделаны полки, а внизу, отступя от полу на 70 см, широкий залавок, затем посередине погреба висячие полаты, на которых раскладывают плоды. На нижних полках и залавке ставят наливки в бутлях и бочонках, а в зимнее время мед, разные душистый воды, а на верхних – варенье и разные соленья в банках. В сухом погребе также держат зимою моченые яблоки, груши и другие плоды, но никогда не нужно держать в нем соленой рыбы и мяса; для этих запасов необходимо иметь особый погреб. При заготовлении свежих плодов впрок нужно наблюдать следующая правила: плоды, назначаемые для сбереженья впрок, начинают снимать в конце августа и в сентябре; собранные в августе перебрать, отложить червивые и с пятнами; потом взять бочонок или кадку, укладывать яблоки рядами, пересыпая каждый ряд рубленою соломой; наложив полный бочонок, закрыть сверху соломой, вставить дно или накрыть кругом, зарубив в лед и оставив наружу на четверть. Бочонки должны быть плотные, чтобы в них не могла протекать вода из тающего льда. Таким образом укладывают груши и бергамоты; яблоки, груши и бергамоты можно держать во льду до октября, после которого надобно перенести их в сухой погреб, перебрать и дать полежать на соломе дня два, а бочонки высушить; или уложить плоды в ящики, перекладывая каждый ряд соломой. Плоды, снятые позже, перебрав, укладывают в сухом погребе на полаты и полки, постлав соломы; если место позволяет и запас плодов не велик, то раскладывают в один ряд, а при большом запасе, застлав первый ряд соломой, можно полно положить на него другой ряд. Арбузы и дыни укладывают на подмости, сделанные под полатами, подстлав соломы, или на полках; укладывать их надо так, чтобы они не касались друг друга. Нежные плоды, как-то; вишни, сливы и ягоды, собрав в сухую погоду, сложить в банки, выбирая спелые и крепкие; обвязать банки пузырем, поставить в ящик и зарубить последний в лед. Таким образом плоды могут сохраняться до декабря.

Ледник

Ледники более в употреблении с опускаю дверью, в них удобнее набивать лед, нежели в погреба с выходами. Ледники обыкновенно набивают в конце января и в феврале, когда лед еще крепок; набивают их двояким образом разбивая лед мелко или укладывая большими глыбами, которые называются кабанами, а пространства, остающиеся между кабанами, набивают мелким льдом; набив полный ледник, застилают сверху соломой. Пока еще холодно, то все запасы могут стоять на погребице, т. е. сверху погреба, или в холодной кладовой; погребица также может служить вместо чулана или амбара. Когда настанет теплое время и лед осядет, тогда все заготовленные запасы спустить с погребицы на лед. где нет лишнего подвала или погреба, то в сентябре или в начале октября ледник вычищают; выкидав остальной лед, на пол настилают доски, а стены вытирают сухими мочалками или соломой и поднимают дверь, чтобы в погребе просохло. Дав погребу высохнуть, укладывают в него зимний запас овощей и кореньев в ящики или на полки и подмостки. Коренья укладывают, пересыпая песком, смешанным с землею; капусту кладут в ящики, постлав в них соломы, или развешивают на шестах, связав по два кочна. Когда есть для сохранения овощей отдельный погреб или подвал, в нем обыкновенно бывают сделаны закрома из досок, с разными отделениями; в эти закрома, посыпав на пол песку, кладут морковь, картофель, редьку, репу и брюкву. Коренья: петрушку, пастернак, сельдерей сберегают двумя способами: в ящиках, пересыпая песком, смешанным с землею, или делая из песку и земли род грядок и в них сажают коренья, как в гряды.

Винный погреб

Где запасают большое количество вина, то необходимо иметь для этого особый погреб или подвал. Вино гораздо лучше держать в подвалах; для вин в бочках и анкерках делают подмостки, состоящие из двух продольных брусьев, укрепленных на двух поперечных, и на них ставят наливную посуду. Известно, что виноградное вино киснет и теряет вкус, когда бочка почата. От этого, большею частью, не могут сохранять вина в настоящей их доброте; если бочка хотя немного почата, то надо немедленно разлить всю ее в бутылки, крепко закупорить, засмолить их и поставить в песок. Но в русских погребах, которые запасают вино, покупая его для дешевизны бочками, обыкновенно цедят вино из бочек по мере надобности и от того воздух, накопляясь в пустоте

бочки, окисляет вино. Кто желает сохранить вина в надлежащей их доброте, стоит только осторожно влить в бочку бутылку хорошего прованского масла: оно разольется по поверхности вина и составит тонкий слой, который препятствует влиянию воздуха и сообщению его с вином, хотя через кран будут цедить его сколько угодно раз. Если вино по какому-нибудь непредвиденному случаю замерзнет, то оставшееся незамерзшее вино нужно сейчас сцедить, разлить в бутылки, закупорить и засмолить. Выморозки эти будут лучшей доброты, нежели прежде было вино, а в бочке останется водянистая жидкость, годная только для уксуса. Когда не успеют сцедить выморозки и вино оттает в той же бочке, то оно сделается мутное и цвет его изменится; тогда нужно пропустить его сквозь суконный кошель, через березовые уголья, слить опять в бочку, которую сначала выпарить и обкурить горячею серою. Если бочка небольшая, например, ведер 18, то влить в нее бутылки четыре спирту, подцветить по пропорции пережженным сахаром, закупорить плотно втулку, поставить в погреб, дать стоять месяц, а потом разлить в бутылки, закупорить и засмолить. Крепкие вина, как-то: мадеру, портвейн, херес и другие лучше держать в сухом погребе или кладовой, устанавливая в ящики с песком. Легкие французские вина, также кавказские, донские, бессарабские и крымские гораздо лучше сохраняются в подвалах. Если они розлиты в бутылки, то их обыкновенно ставят в песок.

Кладовая

Когда запасают в большом количестве муку, крупу и овес, то необходимо иметь особый амбар, в котором около стен делаются закрома. При выборе ржаной муки нужно наблюдать, чтобы она была суха, без примеси сорных трав; иногда в худо вывезанном зерне остается полынь, от которой мука бывает горькая, в хлебах она будет отзывать полынью, но для пива такая мука очень хороша и также годится для скота и птицы. Бывает также мука с песком; это случается иногда от мягких жерновов или когда молотят хлеб на земле. Сыромолотная мука, т. е. из худо высушенной ржи, не спора в замесе и скоро может испортиться. Муку сохраняют в закромах или бочках; в жару нужно смотреть, чтобы мука не слеглась, и для того, если муки небольшой запас, пересеять ее решетом, а когда запасено много муки, то мешать и переворачивать ее в закромах лопатами. Крупчатую муку держать в кулях; ее также нужно просеивать, чтобы не затхнулась и не слежалась комками. Овес надо выбирать сухой; у хорошего овса зерно бывает полное; в летнюю жару необходимо его

просушивать, а если большой запас, то перемешивать в закромах. При выборе крупы надо обращать внимание, не затхлая ли она и затем сохраняют ее в бочках. Кладовая или хлебный амбар должен быть сухой, с окнами, в которые вставлены железный решетки и приделаны ставни; в хорошую погоду окна надо отворять и проветривать кладовую, чтобы не заводилась сырость и гниль. Всё эти указаны на устройство и содержание тех помещений, в которых должны быть сохраняемы различные припасы, относятся, очень естественно, и хозяйствам не столичным, а и уездным или даже деревенским, так как в настоящее время, сколько известно, не только в столицах, но и в губернских городах в квартирах людей, не имеющих возможности платить больших денег, порядочных кладовых, ледников, а тем более амбаров найти невозможно; домовладельцы стали больше прежнего дорожить местом и стараются выгадывать каждую квадратную сажень, обращая под жилье, более или менее для них доходное, все то, что раньше составляло хозяйственную принадлежность самых дешевых квартир.

Отдел 4. Холодные блюда

Все рецепты блюд этой книги, где нет в скобках цифры, означающей пропорцию, на сколько особ готовится описываемое блюдо, назначены на три персоны. В других же местах поставлены цифры в скобках: (5), (8), (4), (10) и пр., смотря на сколько особ назначено блюдо.

Холодная баранья нога с огурцами

Взять заднюю ногу баранины и зажарить в масле; потом взять свежих огурцов, очистить, вырезать семена, разрезать каждый огурец на четыре части, смотря по величине огурцов, обделать наподобие маленьких огурчиков и нашинковать; затем перемешать с соусом провансаль и подавать с холодной бараниной. Баранину предварительно нарезать «тонкими пластами» и украсить мясным ланшпиком.

Баранья голова

К этому блюду, кроме головы, присоединяются ноги и рубцы бараньи. Ноги и голову опалить, как нужно, очистить, а рубцы, вычистив, вымочить, перемыть в нескольких водах, разнять на части и по краям надрезать или искрошить на мелкие полоски; потом все эти части сварить мягко в воде, после того уши с мясистыми их частями обрезать и концы с хрящей надрезать и положить на блюдо, так, чтобы стояли вверх и притом рядом; наконец, взломить череп, а мозг вынуть осторожно, очистить от перепонки и, разделив на двое, положить близ ушей, язык распластать на двое и положить рядом посредине и около него мягкие части от щек; из глаз вынуть черное, а потом сделать то же вокруг ноги; все это накрыть рубцами; хрен подавать со сметаною в соуснике.

Заливной поросенок по-домашнему

Взять не очень большого поросенка; разнять начетверо, отрезать голову, уложить в кастрюлю, залить водой, посолить, поставить вариться, прибавить понемногу зернами перцу и лаврового листа. В другой кастрюле поставить вариться, смотря по величине поросенка, 4 или 6 телячьих ножек. Когда поросенок поспеет, вынуть из бульона, положить в холодную воду, а бульон вылить в кастрюлю к ножкам; дать ножкам хорошо увариться, чтобы мясо отстало от костей.

Когда бульон готов, процедить на сито, в другую кастрюлю положить 10 листов желатина, размешать и поставить на плиту, чтобы бульон закипел, и тогда сделать «оттяжку», чтобы бульон был прозрачный. Для этого надо в отдельную кастрюлечку положить 5 яичных белков и влить 1/2 стакана холодной воды, взбить венчиком, еще прибавить половник кипящего бульона и, размешав венчиком, быстро вылить в кипящий бульон, размешать венчиком и дать закипать. Когда закипит, сдвинуть на край плиты, чтобы кипело потихоньку и бульон «ланшпик» будет очищаться. Дать кипеть, смотря по пропорции, от 45 минут до 1 часа и более. Когда бульон «ланшпик» сделается прозрачным и белки сядут на дно, что означает его готовность, то надо процедить его через салфетку. Сваренный поросенок разобрать, отделить мясо от костей с помощью ножа, чтобы куски мяса были аккуратные, а также разобрать и мясо вареных ножек. Затем мясо ополоснуть в теплой воде и подсушить на полотенце. Сварить несколько штук яиц вкрутую, очистить и нарезать кружками. Потом взять формы для заливного, поставить их глубоко в лед или снег и влить сначала немного ланшпика, и когда застынет, положить красиво кусочки мяса и яиц и, залив гарнир вновь ланшпиком, дать застыть. Когда застынет, опять положить мясо и яйца и также немного залить ланшпиком, и так продолжать до наполнения формы. Тогда выставить на холод до следующего дня или же оставить во льду, если требуется на спешку.

Примечание. Заливать формы надо холодным ланшпиком, когда он начинает чуть-чуть густеть. Если же очень загустеет, тогда можно чуть отогреть, т. е. поставить на плиту и снимать тотчас же, когда он со дна и с краев отжижжел. Когда надо подавать, то форму обмокнуть в теплую воду, обтереть и осторожно выложить на блюдо. Кругом можно положить зелени и лимона кружочками, для украшения, к этому поросенку подается в соуснике хрен со сметаной или заправленный в уксусе с солью и сахаром.

Огородная пулярдка (старинное домашнее блюдо)

Два свежих огурца, две штуки сельдерея, две луковицы, пучок эстрагону и пучок укропу вымойте, очистите, изрубите все вместе, посолите и наполните этой смесью, через хлуп, заблаговременно освежеванную пулярдку. Затем, положив в кастрюлю, обложите птицу цельным эстрагоном, обложите цельными половинками молодых огурцов, сельдереем, луковками, всего по равной части, посолите; залейте холодной водою и поставьте кастрюлю на самый легкий огонь часов на пять, подливая время от времени холодной воды, чтобы она всегда покрывала пулярдку. Это блюдо подается холодное и горячее. (6).

Индюшка с ланшпиком домашнего приготовления

Индюшка готовится точно так же, как поросенок, но разница только в том, что ее начиняют иногда за кожу яйцами или фаршем. Разняв индюшку на части, из белого мяса приготовить фарш, скатать наподобие колбасы, завернуть в холстину, обвязав ниткой и сварить в бульоне. Прочие части индюшки сварить, выбрать кости; потом взять один лимон, нарезать тонкими ломтиками, несколько круто сваренных яиц, разрезав каждое начетверо, и зеленой рубленой петрушки горсть; фарш нарезать ломтиками или другими фигурами. Налив в форму немного ланшпику, застудить, положить на него несколько кусков индюшки, фаршу, яиц, лимону, посыпать петрушкой, залить ланшпиком и застудить, а на этот слой уложить все оставшееся, залить ланшпиком и поставить в лед. Так же заливают ланшпиком дичину и телячью головку. Вместо телячьих ножек можно класть в ланшпик осетровый клей. Для приготовления большого блюда ланшпика, надобно взять 100 г клею размочить в холодной воде, разварить и влить в бульон. (6-8).

Винегрет

Из остатков всякого жаркого можно готовить винегрет, прибавив свежих или соленых огурцов, вареного картофеля, свеклы, круто сваренных яиц, обваренных грибов или груздей. Потом облить винегрет следующим соусом: смотря по количеству винегрета, ложку прованского масла, две ложки уксусу, один круто сваренный желток, немного соли, чайную ложку горчицы, стереть все вместе хорошенько и облить винегрет. Другая обливка для винегрета готовится таким манером: берут молоки от двух селедок, вымочив их предварительно в уксусе и выполоскав в воде, протирают сквозь сито, прибавляют прованского масла, уксусу и горчицы, стирают все вместе и обливают винегрет.

Окрошка

В летнее время окрошка заменяет суп. Взяв остатки жаркого, какое случится, крошить мелкими кусочками; также крошить свежих или соленых огурцов, круто сваренных яиц, прибавить мелко изрубленного зеленого укропу и луку. Несколько тщательно обмытых кусков льда залить квасом, посолить, заправить сметаной и дать постоять четверть часа. Если квас не сладкий, то прибавлять сахару по вкусу.

Холодная белорыбица

Взяв звено белорыбицы, положить в рыбный котел, налить столько воды, чтобы она покрыла рыбу, посолить, прибавить понемногу английского перца, лаврового листу, перцу горошинами и две луковицы. Поставить котел на огонь, дать кипеть исподволь, наблюдая, чтобы рыба не переварилась, потому что она очень нежна. Когда поспеет, слить воду, выложить рыбу на блюдо, посыпать рубленою зеленою петрушкою и укропом.

К белорыбице подают соус ремулад (взять два или три анчоуса, выбрать кости, изрубить мелко, прибавить столовую ложку каперсов, также изрубленных; стереть на сахар цедру с 1 лимона, истолочь сахар вместе с 4 яичными желтками, круто сваренными; влить в желтки, столовую ложку прованского масла, стереть хорошенько, положить туда же анчоусы и каперсы, развести уксусом, взбить ложкою. Подается к холодной крупной рыбе). Отпуская рыбу на стол, соус подавать в особом судке. (6).

Домашний студень с вином

Взять свиную голову и обваренную в кипятке телячью голову, 4 телячьи ноги и кусок солонины; разварить хорошенько, чтобы с костей отделялось мясо, разрезать на четверугольные куски, а уши на продолговатые пластинки, процедить бульон сквозь сито, поставить на сильный огонь и варить до тех пор, пока все загустеет. Налить туда четверть бутылки белого вина и столько винного уксуса, чтобы масса получила кислый вкус, облупить лимон, разрезать его на куски, сварить, подложить мелко изрезанную луковицу, крупно истолченной гвоздики, пряностей, перцу, и сварить. Положить туда мелко изрезанное мясо, посолить, прибавить 4 яйца, мелко изрезанных и сваренных вкрутую, вылить в круглую форму, дать охладеть и вынуть из формы. Если студень не выходит из формы, то ее обвертывают тряпкой, намоченною горячею водою. Подают с холодным соусом или с уксусом, горчицею и маслом. (10).

Постная окрошка (старых времен, домашняя)

Очистить и нарезать огурцов свежих или соленых, маринованных грибов, соленых груздей, волнушек и рыжиков, яблок свежих и моченых. Можно класть сливы, вишни, персики и моченый виноград, сварить и очистить картофель, свеклу и зеленые бобы, сложить все это в суповую миску. Перед самым обедом положить в каменную посуду немного готовой сарептской горчицы и соли, влить несколько капель прованского масла, мешая, пока горчица не обратится в густой соус. Положить кусок льду, соли, перцу, зеленого луку, петрушки, укропу, размешать, потом развести квасом и подавать.

Польский холодник

Нарезать мелко мяса и ветчины. Горсть укропа и зеленого луку растереть с солью. Взять молодого свекольника и несколько штук самой мелкой молодой свеклы, вымыть, сварить в соленой воде, отлить на дуршлаг, мелко изрубить, сложить в суповую миску (мелко изрубленного свекольника должен быть полный стакан); влить 2 стакана сметаны самой свежей, развести по пропорции хлебным квасом, положить крутых, на несколько частей разрезанных яиц, нарезанных мелкими четырехугольными кусочками свежих огурцов, раковых шеек, положить по вкусу горчицы, соли, немного перцу и кусок льду.

Раки

Вымыв раков, положить в кастрюлю, залить кипятком, посолить, закрыть и сварить до спелости. Потом откинуть на сито, а когда стечет вода, уложить на блюдо. Любители запивать раков пивом, приказывают прибавлять в воду, в которой варят раков, несколько лавровых листков и перцу горошинами; благодаря этому, сами раки приобретают пряную остроту.

Свежая осетрина № 1. (По-домашнему)

Положив звено осетрины в рыбный котел, залить холодной водою, чтобы вода покрыла осетрину, прибавить две луковицы и немного горошинами перцу, а когда поспеет, выложить на блюдо. Соус приготовить следующий: нарезать кружками луку, поджарить в масле, положить немного муки, развести бульоном, дать повариться полчасу, прибавить столовую ложку уксусу и чайную ложку горчицы, облить осетрину. Малосольную осетрину, сварив в воде, подают с горчицею и уксусом. (8).

Из свежей осетрины студень

Сварить звено осетрины с солью, дать ей остынуть, нарезать планкетами, положить в каменную или мельхиоровую чашку первый ряд и залить ланшпиком; потом другой ряд осетрины, который также залит ланшпиком; таким образом продолжать это до тех пор, пока чашка будет полна, после того поставить в холодное место и дать остынуть.

Примечание: ланшпиком заливать холодным, т. е. в то время, когда он начинает застывать, «густеть»; осетрина также должна быть холодной.

Ланшпик из осетрового бульона готовится так же, как и выше сказано – «Рыбный ланшпик».

Форель

Форель надо выпотрошить, вынуть жабры и вымыть. Затем привязать в трех местах к решетке рыбного котла и опустить в котел. Положить немного очищенных и хорошо промытых кореньев: сельдерея, петрушки, луку, лаврового листику, перцу горошком и соли; потом залить холодной водой и поставить на плиту и, когда закипит, составить на край плиты, чтобы рыба постепенно доходила до готовности. Если рыба очень большая, то можно поставить ее на край плиты так, чтобы она потихоньку кипела с боку рыбного котла и при этом изредка поворачивать котел, чтобы дать покипеть и с другой стороны котла. Когда рыба готова, тогда снять с плиты. Если она требуется к подаче на следующие день, то ее оставить студить в этом же бульоне, тогда она будет сочнее и лучше на вкус. А если требуется в тот же день, то, вынув ее из котла и обрезав веревочки, провести по спине ножичком и, чуть надрезав кожицу, снять ее; когда рыба вычищена, сложить ее аккуратно на рыбное блюдо, оправить, чтобы она красиво лежала, и вынести на холод, остудить. Об ее отделке сказано в общем об отделке рыб в начале этого раздела.

К холодной форели подаются соусы: провансаль, раковый тартар и равигот.

Щука

Выпотрошив щуку, вымыть, но чешую не счищать и сварить в воде с солью. Кто пожелает, можно положить, когда варится щука, луку, кореньев. Дав поспеть, оставить в отвар немного остыть; тогда вынув из отвара, снять кожу вместе с чешуей, – она очень скоро и легко снимается, – положить на блюдо, облить распущенным столовым маслом, посыпать рубленым укропом и петрушкою и подавать. Если желают подать щуку под соусом, то последний готовят так: влить в кастрюлю стакан виноградного вина, положить ложку чухонского масла, лимон, нарезав кружочками и убрав семечки, дать прокипеть, прибавить столовую ложку готовой горчицы, приправить двумя желтками и облить этим соусом щуку.

Заливная рыба

Залить ланшиком можно всякую рыбу, но приличнее для этого осетрина, судаки, лососина, форель и другая крупная и мясистая рыба. Рыбу, которую хотят залить ланшиком, приготовив, как следует, разрезать на части, вымыть, положить в кастрюлю с лавровым листом, перцем, луком и солью; сварив до спелости, выложить на блюдо, чтобы рыба остыла. В тот же бульон положить мелкой рыбы, маленьких щучек, окуней, а всего лучше ершей, смотря по тому, сколько потребуется ланшику. Залив водою, варить до тех пор, пока рыба совершенно разварится; тогда процедить сквозь салфетку и, дав постоять, слить в чистую кастрюлю, прибавить две столовые ложки уксусу и стакан виноградного вина, подцветить пережженным сахаром и, дав раз вскипеть, положить желатина, сделать оттяжку, т. е. сделать прозрачным (об оттяжке сказано в начале отдела холодных блюд). Между тем, нарезать звездочками моркови и сварить до мягкости, изрезать кружочками один лимон, выбрав семечки; два круто сваренных яйца также нарезать кружочками; крошить не очень мелко горсть петрушки и укропу. Налив в форму ланшика, пальца на два или на три, застудить, а когда застынет, уложить красиво яйцами, морковью, лимоном, посыпать зеленью и положить несколько кусков рыбы, а сверху положить опять слой яиц, лимона, моркови, зелени и залить ланшиком. Наконец, уложить все оставшееся, как-то: рыбу, яйца, лимон, морковь и зелень, залить ланшиком и поставить в лед. Можно заливать рыбу проще, не так красиво и заманчиво, а именно следующим образом: сварить рыбу в соленой воде с кореньями и, когда будет готова, уложить на глубокое блюдо и посыпать рубленой зеленою петрушкою и укропом. Бульон процедить, положить желатина, размешать и остудить, потом облить рыбу и застудить.

Примечание: перед заливанием в формы ланшик надо остудить, и как только он начнет чуть густеть, начинать заливать; в противном случае рыба и все украшение гарнира всплывет наверх формы.

Сборная рыба

Окуней, карасей, судаков, линей, карпов и другую рыбу, сварив в воде с солью и кореньями, уложить на блюдо, облить сметаной, смешанной с тертым хреном, или, взяв стакан сметаны и чайную чашку тертого хрену, смешать вместе и подавать в особом судке. Подают также рыбу просто с уксусом и горчицею, посыпав зеленью петрушки и укропом.

Осетровая голова

Свежую осетровую голову, положив соли по вкусу, сварить мягко, обобрать кости, обложить лимоном и солеными огурцами, нарезанными кружочками; подавать с горчицею и уксусом. Можно также обложить головизну кислую шинкованною капустою, облить прованским маслом, сбив его с уксусом. Соленую головизну сначала вымочить, а потом сварить, обобрать кости и подавать с уксусом и горчицею или с тертым хреном. (6).

Окуни по-оренбургски

Взять крупных свежих окуней штук 10 или более, смотря по числу персон, которым придется кушать это холодное, вычистить их, выпотрошить каждую рыбу, вынуть жабры и вымыть, варить ее немножко в приправленной кореньями и посоленной вод, стараясь, чтобы все окуни доварились. Поварившуюся таким образом рыбу осторожно очистить от оставшейся, если есть, чешуи и от плавательных перышек. Между тем, сварить несколько, яиц вгустую и достаточное количество свеклы и моркови, изрубить белки и желтки особо, и точно также поступить и со сваренною свеклою, морковью и еще петрушкою. Всеми этими приправами (каждою особо) обложить окуней, в виде косых полосок, в палец шириною, и, в заключение, разместить на них красиво несколько вареных раковых шеек. Окончив это, осторожно облить украшенную рыбу простывшим окуневым или другим рыбным ланшпиком.

Примечание: как сделать ланшпик из рыбного бульона, сказано в начале отдела холодных блюд.

Ботвинья с осетриной. (По-домашнему)

Летом подают иногда вместо супа ботвинью с рыбою. К ботвинье лучше всего идет малосольная осетрина, но также подают к ботвинье малосольную белугу, севрюгу и другую соленую рыбу, а где можно достать, то и свежую. Ботвинья готовится таким образом: взять какой угодно зелени, щавель, шпинат или свекольнику, сварить в воде мягко, откинуть на сито и выжать воду; потом изрубить, прибавить свежих, мелко нарезанных огурцов, зеленого рубленого укропа и луку. Если есть раки, то, очистив потребное количество раковых шеек и изрезав, положить в ботвинью, залить квасом. Приготавливают еще ботвинью из свеклы: сварив свеклу, вычистить, изрубить мелко, прибавить рубленого луку и укропа, крошить свежих или малосольных огурцов.

Примечание: к описанному приправленному квасу-«ботвинья» рыба подается отдельно на блюде.

Ботвинья с лососиной

Нарезать мелко очищенных огурцов четырехугольными кусочками, положить в кастрюлю и поставить на лед. Очистить, вымыть и сварить щавель в соленой воде, протереть сквозь частое сито и поставить в холодное место. Очистить немного молодого шпината и столько же молодого свекольника, вымыть, бланшировать до мягкости в кипятке и, когда будут готовы, положить в холодную воду, потом отжать и изрубить мелко. За 15 минут до отпуска сложить все в одну кастрюлю, опустить несколько кусков чистого льду, развести процеженным квасом, снабдить по вкусу солью, перцем и положить мелко изрубленной зелени, т. е. эстрагону, укропу и шарлоту. Лососина подается на отдельном блюде, нарезанная порционными ломтиками.

Майонез из рыбы

Взять 1,2 кг какой-нибудь большой рыбы, как-то: линя, щуку, лососину, больших окуней или сегов, срезать филе ломтиками в палец толщиной; уложить на противень на полторы ложки растопленного масла, посолить, скропить 1 рюмкой вина и соком из половины лимона; как только с одной стороны побелеет, перевернуть на другую; смотреть, чтобы рыба не была сыра, но и не поджарилась бы до темного цвета; потом переложить ее на круглое блюдо и остудить. Из костей же рыбьих, чешуи и прочей мелкой рыбы сварить ланшпик, положить в него кореньев и желатина, уксусу или лимонного сока, очистить 2 или 3 яйцами, процедить сквозь салфетку и остудить. Затем приготовить „майонез». Для этого взять и распустить на огне кусок готового ланшпика, положить в него один яичный белок и сбивать венчиком на льду. Когда он собьется и будет белый, положить в него несколько ложек соуса провансаль, размешать, – и майонез готов. Пропорция его: распущенного ланшпику 1 бут., яичный белок 1 шт., соуса провансаль 5 столовых ложек.

В приготовленный майонез отделать подготовленную рыбу так: взяв кусок рыбы, положить на вилку или на маленькую лопаточку и помокнуть в майонез так, чтобы покрылся весь кусок рыбы, чтобы поверхность рыбы было гладко, и сейчас же другой вилкой сдвинуть на железный лист, и так поступить со всей подготовленной рыбой. Когда остынет, подчистить и пообрезать ножичком и уложить в кружок на блюдо, красиво и аккуратно.

Примечание: каждый кусок рыбы, приготовленный для майонеза, должен иметь какую-либо форму: котлеткой, овальную или круглую, равной величины, только тогда и будет красиво выглядеть на блюде.

Когда вы «маскируете», т. е. макаете рыбу в майонез, это надо делать быстро, пока майонез не застыл, если же застынет, то чуть отогреть на краю плиты, размешать и продолжать маскировать. Если по ошибке отогреете слишком, то надо сначала постудить, немного на льду, а затем продолжать маскировать. В майонез можно брать и раковый соус, т. е. в этот же провансаль прибавить ракового масла, и цвет майонеза будет «оранжевый». Так же готовится и зеленый майонез, прибавив в провансаль, отваренного щавеля, протертого предварительно через частое сито.

Когда майонез из рыбы готов и уложен на блюдо кружком, посредине поставить форму-колпачок с «фромажем» (о приготовлении его сказано в этой книге) или же посредине

положить высокой горкой салат, приготовленный так: очистить свежих огурцов, разрезать на 4 части и шинковать; отточить вареный картофель длинным столбиком, и также нашинковать кружками; отобрать от раков шейки; нашинковать белых грибов-консервов, заправить все приготовленные гарниры соусом провансаль и выложить в середину майонеза высокой горкой, а сверху сделать украшение из вареного яйца, раковых шеек, каперсов, трюфеля и ланшипка. Кругом по блюду сделать уборку из ланшипка.

Примечание: в салат для заправки не следует много класть соуса провансаль, а заправить посуше, чтобы салат в майонезе стоял высоко горкой, а не расплывался в лепешку.

К майонезу подается соус отдельно в соуснике. Подаются соусы: провансаль, равигот, тартар или раковый провансаль, кто какой пожелает.

Лососина холодная

Возьмите такой кусок лососины, какой вы находите нужным для того числа гостей, которое будет за столом. Лососину вычистить и вымыть как можно лучше и разрезать на куски, шириною пальца в два каждый. Сварив рыбу в соленой воде, дайте ей остыть; снимите кожу с кусков и расположите их тщательно на блюде; середину уберите салатом латуком и шинкованными свежими огурцами. Затем, приготовить подливку: влить в стакан прованского масла, немного уксуса, чуть-чуть толченого сахара, соли и английского белого молотого перца; все это размешать и заправить салат-латук и шинкование огурцы, которые положить уборкою на блюдо. Приготовить соус провансаль, положить отдельно в соусник и подавать.

Мхали по-грузински

Шпинат отобрать и вымыть хорошенько, а затем сварить в кипятке. Когда шпинат готов, откинуть его на решето, отжать, изрубить мелко и положить в соусник. Затем нарезать мелко укропу и петрушки, а грецкие орехи (шт. 5—6 в пропорции для 3 лиц) истолочь в ступке, чтобы сделались как тесто. Все это смешать со шпинатом в одну массу, посыпать солью и подавать холодным и рыбе и мясу.

Винегрет из рыбы (по-домашнему с ланшипом)

Снять филеи с назначенной для винегрета рыбы, подрезать верхнюю кожицу и, сложив на растопленное в сотейнике масло, поставить на огонь; когда филеи спассируются, т. е. побелеют, повернуть, припустить окончательно, снять горячими с сотейника на блюдо и остудить. Рыбьи головки, кости и обрезки сложить в кастрюльку, влить немного воды, посолить, положить кореньев и луку и сварить бульон. Когда будет он готов, процедить, положить ложку уксуса, несколько листиков желатина, вбить белков, поставить на огонь, мешать, а когда вскипит, отставить на легкий огонь и варить, пока ланшип очистится и будет достаточно крепок; тогда процедить половину, застудить на льду, а остальной оставить на стол незастывшим. Одновременно изрезать очищенные огурцы, маринованные грибки, корнишоны, положить ложку каперсов, 10 шт. оливок без косточек, сложить все это на сотейник, влить 3 ложки прованского масла, 1 ложку уксуса, по вкусу соли и перцу, поставить на лед, влить несколько ложек ланшипу и, когда начнет застывать, прибавить снова ланшипу и рубленой зелени, застудить вторично, положить рыбные филеи, размешать осторожно и застудить окончательно; выложить на середину блюда горкой, без всякого фасона, и кругом обложить нарезанными из остального ланшипа крутонами. (4).

Шиганури по-грузински

Внутренность лосося, осетрины и белорыбицы сварить, воду сцедить, потом внутренность изрубить мелко на-мелко с репчатым луком и перцем, посыпать соли, выложить на блюдо, посыпав рублеными укропом и петрушкой.

Из рыбы холодильник. (Домашний)

Очистить средней величины судачков, снять филеи так, чтобы мякоти при костях ничего не осталось; подрезать верхнюю кожицу и сложить филеи на тарелку. Кости, головки и все рыбные обрезки сложить в кастрюлю, прибавить 15 шт. ершей, влить холодной воды, не более пяти стаканов, и размешать ложкою. Когда закипит и хорошо проварится, то бульон процедить, положить в него рыбные филеи, отварить до готовности и осторожно вынуть на блюдо, а бульон опять поставить на плиту. Когда закипит; сдвинуть на легкий огонь, положить кореньев и оттяжку, т. е. 2 белка и 1/2 стакана воды, сболтанные вместе, быстро размешать и варить до тех пор, пока бульон не очистится и не получит хорошего вкуса; тогда процедить сквозь салфетку. Потом филеи цельными уложить в глубокое блюдо, залить бульоном, вынести в холодное место и застудить, как быть должно ланспику. Подать с блюдом на стол.

Щука с красным соусом (Блюдо старых времен)

Взять щуки 2 кг, разрезать вдоль хребтовой кости, вынуть из нее молоки, жир и кровь (если будет икра, выкинуть вон), положить их в банку; со щуки же очистить кожу, разрезать ее поперек кусками в четыре пальца ширины, посолить в каменной чашке без воды и дать стоять 8 часов; после этого вымыть щуку в трех водах, вырезать из всех кусков между костью и кожей мясо, изрубить, истолочь, положить половину французского белого хлеба, 100 г чухонского масла; 20 луковиц очистить, изрубить как можно мельче, смешать с истолченным мясом, молоки и кровь также истолочь, всыпать ложку толченого простого перцу, смешать все вместе и фаршировать нарезанные куски в прежний вид, сложить в рыбный котел кусок и куску, влить холодной воды, дать щуке в ней окрепнуть, потом поставить на плиту, подбавить кипяченой воды. Восемь граммов шафрану заварить одним стаканом кипятку, поставить в теплое место часа на два; когда настоится, процедить в щуку, щуку же сварить до готовности, наблюдая, чтобы не пригорела ко дну; переложить на блюдо, облить тем же соусом. К такой щуке подается, по желанию, тертый хрен, разведенный сырым бураковым рассолом. (6).

Заливной поросенок № 1. (По-домашнему)

Одного небольшого, но жирного поросенка нарезать, опустить в холодную воду, потом тотчас в кипяток минуты на две, потом ошипать всю шерсть, оскоблить ножом, вымыть, осушить, опалить, тотчас выпотрошить, вымыть как можно лучше, разрезать частей на семь, положить в кастрюлю, залить водою, положить кореньев, соли, варить на легком огне до готовности; вынуть на блюдо, выбрать, осторожно все кости, положить под пресс, остудить, потом нарезать равными кусками, кости же положить в бульон обратно; можно прибавить желатину, влить уксусу, прокипятить и сделать оттяжку для прозрачности (об оттяжке сказано ниже), а кто хочет, подкрасить колером; процедить все это сквозь салфетку, залить сложенного в форму поросенка и застудить. (6).

Заливной поросенок № 2

Нарезать небольшими кусками переднюю четверть поросенка, обмыть их теплою водою и поставит вариться, налив столько холодной воды, чтобы все куски были ею покрыты. Потом, когда пена будет снята, положить 6 целых луковиц, немного белого перцу зернами, соли, лаврового листу и варить до тех пор, пока куски будут совсем мягки. Тогда распустить немного соли в холодной воде, выложить туда вилкой все куски, а с бульона, в котором они варились, снять чисто жир, процедить его, влить стакан крепкого уксуса, прокипятить вместе, положить желатина, размешать, очистить белком яйца, т. е. сделать оттяжку, и пропустить через салфетку. Потом вынуть куски из воды, отсушить и положить в форму или в кастрюлю, кожею вниз, с боков залить бульоном, поставить в холодное место, чтобы все застыло, и тогда выложить на блюдо. Для красоты можно убрать, по вкусу, низ и бока формы вареною морковью, листьями петрушки и кусочками лимона. Формы заливать совсем холодным ланшпиком. (6).

Галантин из индюшки

Взяв индейку, снять перья, натереть мукой и опалить на огне мелкий пух и волоски. Если фламбирите, т. е. опаливаете на пламени спирта, то мукой натирать не надо, а только вытереть насухо полотенцем.

Затем обрубить крылья и лапки до сустава, разрезать кожу шеи вдоль со стороны груди и, вытянув шею из кожи, обрубить у самого каркаса и обрезать у головы. Выпотрошить и вымыть. Разрезать вдоль спины и вынуть весь каркас (скелета), а из лапок вынуть оставшиеся косточки.

Разложив снятое мясо на столе и расправив его пластом, положить на середину вдоль высокой горкой фарш.

Фарш приготовить так: взять свиную лопатку, срезать всю мякоть и пропустить 2 раза через мясорубку; положить в него соли и перцу по вкусу. Затем нарезать четырехугольниками вареного языка и свиного шпику, взять очищенных крупных фисташек и положить весь этот гарнир в фарш и перемешать.

Завернуть кругом мясом, положить на салфетку, завернуть в нее туго и завязать сначала с одного конца веревочкой покрепче у самого мяса, а потом, взяв за другой конец и сжав у самого мяса покрепче, также завязать натуго веревочкой, придав «овальную» форму (огурцом).

Когда все приготовлено, положить в кастрюлю, залить мясным бульоном и поставить варить. Дать повариться с полчаса, затем вынуть из кастрюли на стол, развязать бечевку с одного конца и вновь потуже стянуть, чтобы галантин был плотный, снова завязать и, опять опустив в бульон, варить до полной готовности. Перевязывать галантин необходимо, так как он при кипении сжимается и салфетка ослабевает, а от этого он не будет плотным и при нарезке будет разваливаться. Варится галантин на медленном огне не меньше часа, полтора или два, смотря по величине индейки.

Когда готово, вынуть и студить в салфетке, предварительно опять стиснув и перевязав веревочку с одного конца поплотнее. Когда остынет, т. е. на следующий день, развязать и вынуть из салфетки. Затем ланшпик подкрасить колером (жженный сахар) потемнее и этим ланшпиком, когда будет застывать (сделается чуть густым), облить галантин и подмазать его с боков кисточкой (сделанной из перьев от хвоста). Затем, сверху сделать сетку из белого ланшпика (как делается сетка из ланшпика, об этом сказано в отделе гарнировки холодных блюд).

Поставить галантин на овальное блюдо, кругом по блюду

сделать уборку из ланшпика, подавать с соусом провансаль и равиотом, положив его отдельно в соусник.

Если будете подавать галантин «резаным», то резать острым ножом поперек тонкими кружками и, уложив красиво, подавать.

Майонез из дичи

Очистить, вымыть и посолить молодых кур, отварить в брезе до мягкости и отставить в холодное место; потом обрезать ножки, крылья, а мясо-филе за полчаса до отпуска сложить правильно на блюдо, залить майонезом, обложить крутонами из ланшпика, а в середину положить салат.

Примечание: для майонеза из дичи берется ланшпик мясной, а остальное так же, как сказано о приготовлении майонеза для рыбы; подать соус провансаль.

Заячий паштет

Очистить мясо зайца от костей, изрубить мелко и истолочь в каменной ступке, прибавить туда 0,8 кг свиного сала, которое также нужно сперва мелко искрошить, чайную чашку истертой булки, соли по пропорции, 2 чайных ложки английского мелкого перцу и русского перцу 1 ложечку, 1 истертый мускатный орех; вымешать эту массу хорошенько, вбить туда 8 свежих яиц, всыпать чайную чашку тертого голландского сыру или пармезана, тесто сдобное приготовить из 3 стаканов муки с яйцами, обложить сотейник, положить в него фарш, закрыть с краев верх и испечь в печи. Потом остудить и резать кусками холодное, а кушать с уксусом или соусом провансаль.

Белорыбица под майонезом

Очистить часть белорыбицы, сложить в кастрюлю, положить петрушки, порея, сельдерея и лук, залить холодной водою, прибавить соли и сварить на легком огне; когда будет готово, вынуть рыбу, а из бульона сделать ланшик и майонез (о приготовлении майонеза из рыбы сказано выше); за четверть часа до отпуска очистить рыбу от кожи, нарезать ломтиками, уложить на блюдо, залить майонезом и обложить салатом и подать соус провансаль.

Филей из ростбифа

Изрезать пластами холодный ростбиф, посолить и, разложив на лист, поставить в холодное место; после того сделать соус-равигот горячий^[18] и за 10 минут до отпуска обмакивать каждый пласт филе в горячий равигот, а когда остынет, сложить на блюдо, обложить крутонами и наполнить середину салатом для холодного.

Заливное из телячьих ножек

Очистить телячью голову и ножки, положить в кастрюлю, залить водою и варить 5 часов; потом процедить бульон через сито, положить жженного сахара для цвета, полстакана уксуса, полстакана белого вина и 3 яйца, взбитые вместе со скорлупою для очищения желе и хорошенько размешать. Вскипятить все это и дать покипеть очиститься на краю плиты; потом процедить через салфетку постудить и заливать этим дичь или телятину. Можно также снять и изрубить все мясо с телячьей головы и залить все это; если будет мало, прибавить говядины.

Заливной гусиный огузок

Отрубить от огузка длинные кости, разварить его до мягкости, снять пену, посолить и положить луковиц, можно также прибавить изрубленные телячьи ножки. Процедить бульон сквозь сито в кастрюлю, положить туда крепкого винного уксуса и соку от одного лимона. Когда бульон прокипит, процедить его еще кипящий сквозь сито на огузок, лежащий в каменном горшке, и дать остынуть. По охлаждении, крепко обвязать горшок свиным или телячьим пузырем и сберегать до употребления. Вместо воды, огузок можно варить в пивном уксусе.

Заливная навага

Счистить с наваги кожу, выпотрошить ее, вымыть, просолить солью с перцем и перетереть салфеткой, обвалять в кляре и тертом хлебе и обжарить в масле; когда остынет, залить дно плафона ланшпиком и, убрав лимоном, раковыми шейками, зеленью, зеленым лавровым листом, положить сверху уборки навагу, залить ланшпиком, чтобы навага не была видна сверху, и застудить, а когда застынет, выложить на круглое блюдо и убрать штучками из ланшпика. Особо подавать в соуснике подливку для рыбы или татарский соус;

Свиной студень

Взять свиные ножки, рыло и уши, все отпарить и очистить, варить час с четвертью в воде, потом остудить в холодной воде, затем переложить в горшок, в бульон вылить бутылку белого вина, рюмку уксуса, бутылку воды, положить луковиц, поставить на легкий огонь и дать упреть; прибавив желатина, размешать. В форму положить гвоздики, по местам выложить ломтиками свежего лимона, на это положить мясо, разрезанное в мелкие куски, вылить студень сквозь сито и застудить.

Ветчина с соусом

Взять готовую ветчину, окорок или часть и разогреть. Потом на соус взять 10 штук вареного картофеля и 10 шт. вареных яичных желтков, протереть сквозь сито, смешать в кастрюле с 100 г прованского масла, присоединить горчицы, рубленых каперсов, петрушки и укропа, сока из лимона, посолить и развести мясным соусом. Ветчину зачистить (обрезать кожу и жир) и засыпать тертыми сухариками; подавать нарезанную на круглом блюде, в середину которого выложить соус.

Отдел 5. Салаты и приправы к жарким

Обыкновенный салат

Перебрав от 5 до 10 головок латука или кочанного салата, выполоскать в холодной воде, откинуть на решето или положить в салфетку и потрясти, чтобы стекла вода. Потом взять уксусу и прованского масла по 3 ложки, положить соли, сахару и сбить, чтобы масло соединилось с уксусом, облить эту смесь салат и перемешать хорошенько.

Приготавливают этот же салат еще так: взять 2 круто сваренных желтка, растереть с прованским маслом, подливая понемногу уксусу, потом положить чайную ложку горчицы, немного соли, облить салат и перемешать. Многим приготовленный так салат не нравится, так как им желательно иметь салат с более жгучим вкусом; для них приготавливают следующим способом: За полчаса, а то и меньше, до подачи на стол, кочанный салат перебирают, ополаскивают листья в воде и на решете дают стечь воде. После наливают по пропорции уксусом (2-3 столовых ложки и столько же отварной воды), всыпают чайную ложку мелко истолченного душистого перца и тщательно перемешивают. Особенно годится и жареному мясу.

Салат по-французски

Знатоки готовят его без больших затей и церемонии, которые хороши не для вкуса, а только для того, чтобы людей молодых и неопытных озадачить важностью своего искусства. Предлагаем такой рецепт: «Я наливаю в салатник 1 или 2 столовых ложки прованского масла, сообразно количеству салата, прибавляю туда же 1 или 2 чайных ложечки мелкого сахара и взбиваю все это пальмовою ложкою. Надобно вам заметить, что обычай ввел в употребление при салате пальмовые ложки и вилки единственно потому, что они не окисляются от действия уксуса, как серебряные ложки и стальные вилки. Теперь, когда уже масло побелело, как вы видите, и сахар распустился, прибавляю щепотку соли, захватив ее на кончик ножа, и продолжаю сбивать, пока под ложкою не будет слышно крупинок. Потом разрезаю на тарелке салат поперек листьев, отделяя прочь крупные стебли, и осторожно выкладываю его в салатник, не допуская туда воды, которая скопилась на дне тарелки, после как можно старательнее перемешиваю салат, чтобы каждый листочек был непременно увлажнен прованским маслом. Видите ли вы, какой теперь на нем ровный блеск и янтарный глянец? На дне салатника вы не найдете ни капли жидкости! Она вся соединилась с салатом и сообщила ему мягкий, приятный и сладостный вкус. Но эта минута дорога: ни одно лишнее мгновение не должен оставаться салат в таком положении. Уксус всегда должен быть под рукою и я тороплюсь освежить мое творческое произведение прибавкой 1 или 2 столовых ложек уксуса. Тотчас же снова его перемешиваю – и теперь извольте отведать! Но... если мой салат не понравится вам, я осуждаю себя съесть сколько угодно салата, приготовленного вами по варварскому способу с перцем и яичным желтком. Главное, чего нужно держаться в приготовлении салата, – порядок и последовательность употребления приправ – всегда остаются одни и те же, потому что они основаны на точном познании химического свойства тел и степени взаимного их соединения и сродства, о чем толковать подробнее нахожу излишним, особенно сидя за обеденным столом».

Салат со сметаной

Смешать вместе 2 столовых ложки сметаны, 2 ложки уксусу и чайную ложку деланной горчицы; посолить, облить салат и перемешать. В зеленый салат кладут круто сваренные и нарезанные кружочками яйца, свежие огурцы, также нарезанный кружочками зеленый лук.

Салат из огурцов

Очистив огурцы и нарезав их тоненькими кружочками, посолить, посыпать перцем и облить желаемой крепости уксусом, сбитым пополам с прованским маслом.

Салат из капусты

Взять кочан белой или красной капусты, очистить верхние листья, спустить кочан с кочерыжки, вырезать у листов середину, сложить по 3 или по 4 листа, шинковать мелко, посыпать солью, сахаром и перцем, растереть на столе руками, то есть смять. Потом взбить 3 ложки прованского масла с 3 ложками уксуса, облить капусту и перемешать хорошенько.

Салат из капусты нужно готовить часа за 2 до обеда, чтобы он пропитался маслом и уксусом и сделался мягче. Иногда, шинковав капусту, обдают кипятком, и, откинув на сито, выжимают воду, а потом уже приправляют маслом, уксусом, солью и перцем.

Салат из свеклы

Нашинковав штук 5-8 вареной свеклы полосками в 4 см длиною, посыпать немножко тмину, палочку корицы, лаврового листу, перцу, горошку и сахару, посолить и залить уксусом, дать постоять часов 12. Подавая на стол, облить прованским маслом и перемешать.

Примечание: уксус со специями вскипятить и залить холодным.

Сборный салат

Взять кочанного салата, кудрявой цикории, уложить в салатник венчиком, в середину положить 2 нарезанных небольшими кусочками миног, 3 шт. вымоченных анчоусов, также нарезанных кусочками, и штук 15 оливок.

Потом, смешав пополам уксус с прованским маслом, прибавляют соли, перцу и сахару, обливают салат и подают.

Лимонный салат

Обрезать желтую корку с двух лимонов, изрезать мякоть на кружки, сварить в воде, выложить в холодную воду и, когда она стечет, посыпать сахаром, смочив белым вином и розовой водою, а еще лучше, водою померанцевых цветов. Салат этот, впрочем, не для всех вкусов.

Итальянский салат

Салат этот готовится из кусочков сельдей паровых и соленых, анчоусов, оливок, каперсов, ломтиков лимона, жареных улиток и устриц, ломтиков копченой колбасы, огурцов и свеклы. Обливают его обыкновенным салатным соусом из уксуса, прованского масла и перца. Это превосходный, салат для жареной свинины, лосины, дикой козы, гуся и пр.

Салат из артишоков

Очистив как следует артишоки, отваривать в воде с солью, разрезать каждый пополам и уложить в салатник. Сделать соус обыкновенный салатный из уксуса с прованским маслом и перцем и облить артишоки; дав этим соусом напитаться, обложить вокруг салатными травами или каперсами, оливками и тому подобным, и наконец, усыпать мелко изрубленным лимоном.

Салат из запеченных артишоков

У артишочных листьев сбивать верхние комочки и каждый лист разрезать в полоски начетверо или напятеро, отварить в воде и выложить, чтобы обсохли. Тогда разболтать на молоке муки, прибавить яичных желтков, соли и ложку растопленного говяжьего сала. В это сало обмакивать нижние головки артишочных листьев, не касаясь верхних, и обжарить в свежем сале.

Салат этот имеет очень красивую наружность, потому что сверху он зелен, а снизу золотисто-желт. Подавать этот салат, облив обыкновенным салатным соусом.

Салат по-русски

Отваривают свеклу, картофель, бобы, горох и другие овощи, конечно, каждую в отдельности. Когда все будет холодным, крупные овощи нарезают кусочками или кружочками, мелкие оставляют так и все смешивают в салатнике, облив по пропорции уксусом и оставляют часов на 6. Можно прибавить мелких корнизонов, грибов и т. д. перед тем как подавать на стол.

Салат из сардин

Обобрать с костей сардин, нарезать полосками в 4 см длиною, положить в салатник, обложить каперсами и оливками (по 2 ложки), сбить прованское масло с лимонным соком, положить соли, сахару и молотого перцу и облить салат.

Салат из спаржи

Отварить 400 г спаржи в воде с солью и откинуть на сито; когда стечет вода, обрезать у спаржи все твердое, а мякоть изрезать на куски в 4 см длиной, положить в салатник и облить уксусом, смешанным с прованским маслом, солью и сахаром.

Салат из брунколя

Взять 3 или 5 кочней брунколя, обрубить верхние листья, отварить в соленой воде, откинуть на сито, дать стечь воде, разрезать каждое сердечко на несколько частей, облить уксусом, смешанным с прованским маслом, и посыпать перцем, солью и сахаром.

Салат из турецких бобов

Нашинковать 600 г турецких бобов^[19], отваривать в воде с солью, откинуть на сито, дать стечь воде и облить затем 2-3 ложками прованского масла, уксуса, кайенского перца и сахару.

Салат из слив

Взять 15 спелых слив, смочить виноградным вином, посыпать 1/2 чайной ложки корицы, мелко искрошенной лимонной коркой и столовою ложкою сахара, поставить в печь, в вольный дух, и дать постоять час; подавая на стол, посыпать сахаром.

Салат из яблок

Очистив 10 яблок, нарезать кружочками, выбрать семена, сварить в жидком сиропе и откинуть на сито; стереть с лимона на сахар цедру, положить в сироп, в котором варились яблоки, прибавить 5 штук гвоздики, поставить на огонь и кипятить полчаса. Уложить в салатник яблоки, выжать на них сок из лимона и облить сиропом.

В качестве салата также подают к жаркому: соленые огурцы, маленькие огурчики, маринованные в уксусе, соленые лимоны, рыжики, грузди, пикули и разные моченые плоды, как-то: вишни, сливы, яблоки, крыжовник, брусника и смородина.

Армянский салат (домашний)

Истереть сухой пряник, истолочь ореховых ядер и, смачивая хорошим виноградным вином, протереть сквозь сито, дать поупреть на горячей плите и подавать к жареному.

Венгерский салат

Белые бобы залить холодной водою с вечера, а на другой день поставить вариться и когда вода немного укипит, то долить еще холодной водою, чтобы бобы совершенно сварились. Потом откинуть на решето, чтобы вода стекла. Затем сварить яиц, белок снять, а желток растереть в салатнике, залить 1/2 чайной ложки холодной воды и все растереть как каша с водою, прибавив сахару, соли, толченого перца, прованского масла и лимонного сока, это все также растереть особенною салатною деревянною ступкой. К этому прибавить мелко искрошенного белого луку, но можно и зеленого, а также маленькие ломтики паюсной икры. Все это опять вместе с бобами перемешать деревянною или костяною ложкою.

Кресс-салат

Срезать с корней кресс-салат, залить водою, потом кресс-салат переложить на дуршлаг или сито поставить, пока вода не стечет совершенно. Перед отпуском сложить в салатник, положить сахару, кайенского перца посолить, залить прованским маслом и уксусом; подавая, размешать. Можно огарнировать круто сваренными и на четыре части разрезанными яйцами.

Отдел 6. Завтраки и закуски

Закуски покупные, холодные

На закуску или к завтраку подаются: сыр, яйца, чухонское масло, холодное мясо, колбасы, ветчина, сельди, кильки, миноги, семга, обваренные грибы, грузди, рыжики, редиска, паюсная и зернистая икра, консервы, балык, маринады и т. д.

Масло, подаваемое к завтраку, должно быть сливочное или сбитое из свежей сметаны; если на масленице, то его подают, сровняв наподобие продолговатой булки или четвероугольного бруска, пригладив ножом и сделав украшения. Для масла делаются особый жестяные и фаянсовые формы, размером на 400 г, 200 г и 100 г. Когда масло собьют, вымоют и посолят, то его укладывают в формы и выносят на ледник, а через час его можно подавать. Но всего лучше подавать масло в хрустальной, фарфоровой или фаянсовой масленке.

Сыр, если его немного, подают нарезанным небольшими тоненькими ломтиками, обрезав корку; если кусок сыра побольше (килограмма два и более), то его подают целым, очистив хорошенько ножом.

Выбрав хороший окорок ветчины, – лучше брать ветчину провесную, не копченую, – нарезать тоненькими ломтиками и уложить на тарелку. К ветчине подают горчицу и уксус. Так же поступают с вяленой говядиной.

Колбасы, нарезав наискось продолговатыми кружочками, уложить на тарелку. Также подают на завтрак провесные соленые языки, особенно, где можно достать оленьи; нарезав язык ломтиками, очистить кожу, уложить на тарелку венчиком или класть один ломтик на другой.

Кильки можно слегка оскрести ножом, вычистить кишки, уложить на тарелку в виде звездочек, головками вместе, облить уксусом, сбитым с прованским маслом, и посыпать перцем. Однако, в настоящее время чаще подают кильки прямо в жестянках, предоставляя гостям самим готовить закуску по своему вкусу.

Лучшими сельдями считаются голландские, но они довольно дороги и не всегда можно достать их, особенно во внутренних губерниях России. Можно из шотландских, норвежских и русских сельдей готовить вкусную закуску таким образом: взяв 2 или 3 селедки, вычистить, вымыть, залить холодной водою и дать стоять часа два: потом, вынув из воды, положить на сито, чтобы стекла вода, уложить в какую-нибудь посудину, залить молоком и дать стоять часов шесть. Вынув из молока, вымыть в холодной воде, и если они нужны для другого дня, вычистить, вымыть,

залить квасом и поставить в холодное место. Подавая селедки на завтрак, сполоснуть, разнять надвое, вынуть кости, нарезать кусочками, сложить опять селедку, как она была целая, облить уксусом, смешанным с прованским маслом, посыпать перцем и мелко накрошенным зеленым луком. Обкладывают также луком, нарезанным кружочками.

Миноги подают на тарелке, причем каждый сам себе приготовляет подливку из уксуса с горчицею.

Семгу и лососину, нарезав небольшими кусочками, уложить на тарелку. Обыкновенно ставят на стол судок с уксусом, прованским маслом и другими приправами, поэтому всякий может приготовить ее по своему вкусу. Копченую и провесную рыбу, как-то: балык, семгу, лососину и белорыбицу подают, нарезав небольшими ломтиками.

Копченые сельди, ряпушку, шамаю и другую мелкую рыбу, содрав кожу и вычистив кишки, укладывают на тарелку звездочкою, головами вместе. Сардинки, анчоусы, омары и раковые шейки подаются большею частью в той же жестянке, в какой покупаются в лавке. Одинаково поступают с консервами (белорыбицею, бычком, сельдями, шпротами и т. д.).

Зернистую икру, осетровую, белужью и из других рыб, положив на тарелку, посыпать перцем и мелко накрошенным зеленым луком, а за неимением зеленого луку, мелко изрубленным репчатым; однако, лучше подавать лук отдельно. Паюсную икру подают так же, как сыр.

Грузди и рыжики, вынув из рассола, выполоскать в квасу, дать отечь, уложить на тарелку и обсыпать мелко искрошенным луком. Обваренные грибы подают просто, ничем не приправляя.

Редьку паровую, очистив слегка, обрезать ботву и уложить на тарелку.

На холодную закуску подаются закуски под названием «Салаты», о которых сказано выше.

Дешевые завтраки

Завтраки могут быть, как это всякий понимает, дорогие и дешевые; опишем сначала дешевые завтраки.

Бутерброд. Нарезав пеклеванного^[20] или черного хлеба, намазать свежим чухонским маслом, потом нарезать тоненьких пластинок солонины, ветчины или сыра и положить на масло.

Сварить или испечь в горшке картофель, подавать горячий с чухонским маслом, не очищая кожи (как говорят: «в мундире»).

Яйца всмятку, в сумочку и вкрутую.

Из остатков жареной телятины, баранины или говядины приготовить винегрет.

Жареную телятину или говядину, нарезав тоненькими ломтиками, обвалить в сырых яйцах, обсыпать сухарями и поджарить в масле. Подавать просто или со следующим соусом: взять вареного картофеля, протереть сквозь решето, положить ложку или 2 чухонского масла, смотря по количеству картофеля, развести немного молоком или бульоном, прокипятить, выложить на блюдо и обложить поджаренною телятиною. Также можно подавать с другим соусом: взять ложку муки и ложку масла, поджарить докрасна, развести бульоном, положить лаврового листа, перцу, соли и немного уксусу, вскипятить и облить поджаренное мясо. Если угодно, можно подцветить соус подожженным сахаром и положить в него каперсов или лимона, нарезанного кружками.

Вымыв телячью печенку, залить снятым молоком и поставить на ночь в холодное место. Когда нужно готовить завтрак, вынуть печенку из молока, вымыть холодною водою, нарезать ломтиками, толщиной в палец, яйцо и 2 ложки сливок смешать вместе, обвалить печенку, обсыпать сухарями, обжарить в чухонском масле, облить красным соусом. Надобно заметить, что печенку держать в молоке нельзя более суток.

Если есть остатки вареного или жареного мяса, изрубить мелко, обжарить в масле, прибавить круто сваренных и мелко изрубленных яиц, сделать пирожки из кислого или пресного теста; когда будут готовы, подавать к завтраку.

Взять баранью голову с ножками, обварить, очистить, вымыть, намочить с вечера в холодной воде. Поутру положить в кастрюлю или горшок, варить до спелости; когда поспеет, вынуть из бульона, выбрать кости из головы и из ножек, вынуть мозг, язык очистить, нарезать кружочками, уложить все на блюдо. Потом взять чайную чашку сметаны и ложку тертого хрена, смешать и влить в соусник.

Также подают на завтрак постные и скромные солянки. Вот настоящая русская солянка. Нарезав небольшими кусочками мягкой говядины, смотря по числу семейства, 0,8 кг или 1,2 кг; на 800 г говядины искрошить луковицу и 5 огурцов, очистив с них кожу, положить все вместе на глубокую сковородку, поставить в печь, когда она уже протопилась, подлив стакан воды, посолить и посыпать перцем. Когда случатся соленые рыжики или грузди, взять 400 г, исшинковать или изрубить и положить в солянку. Дав солянке хорошо увариться, мешая по временам ложкою, и выложить на глубокое блюдо.

Званные завтраки

В России званные завтраки в большом употреблении и этому есть много предлогов, как-то: какой-нибудь праздник, именины, новоселье и много других случаев, когда, вместо обеда, делают закуску. Обед стоит гораздо дороже, надобно больше места, посуды и прислуги. В любой праздник или именины зовут гостей на закуску от обедни или предварительно приглашают.

Стол накрывают до гостей: на один стол ставят водку и закуску, состоящую из сыра, масла, сельдей, икры, сардин, колбасы и т. д., другой стол уставляют разными кушаньями жаркими и холодными, в числе которых всегда находится кулебяка; даже часто приглашают гостей на пирог, как на масляной приглашают на блины. Если случайно нельзя достать хорошей рыбы, кулебяку заменяют круглым или колбовым пирогом, а иногда паштетом.

Форшмак № 1 из рыбы

Распустить в кастрюльке ложку масла, положить мелко изрубленную луковицу и поджарить на огне; очистить 2 селедки, снять с костей и изрубить мелко; когда лук будет готов, положить селедку, размешать, положить размоченный в молоке белый хлеб без верхней корки, размешать снова, положить 2 столовых ложки рубленой рыбы (какая есть готовая), столько же толченых сухарей, вбить 4 цельных яйца, прибавить 2 столовых ложки сметаны и размешать все вместе: потом вымазать маслом гладкую форму, обсыпать сухарями и, выложив массу, поставить в горячую печку; когда поднимется и заколеруется, вынуть из печки и, обведя кругом ножом, выложить на тарелку. В печке поспевает в течение 20—30 минут.

Форшмак № 2 телячий

Взять от мякоти 400 г жареной телятины и глубокую тарелку вареного картофеля; телятину пропустить через мясорубку, а картофель протереть сквозь решето; очистить 2 вымоченных в молоке селедки, вымыть в холодной воде, снять кожу, выбрать кости, нарезать маленькими кусочками и положить в телятину; две луковицы, иструбив мелко, положить туда же. Изрубить все вместе как можно мельче, смешать с протертым картофелем, прибавить 50 г чухонского масла и половину чайной чашки

толченых сухарей из белого хлеба; перемешать хорошенько и толочь деревянного толкушкою, пока все превратится в тесто. Тогда прибавить пол чайной чашки сметаны, 3 яйца, немного перцу и смешать все хорошенько, выложить все на медное или фаянсовое блюдо, которое может выдержать жар, посыпать тертым сыром, поставить в печь и дать зарумяниться.

Примечание: форшмак готовится и из вареного бульонного мяса, и из сырого тем же порядком, как и из телятины.

Печенка телячья

Исшинковать мелко одну луковицу, сложить на растопленное на сковороде масло и поджарить; между тем изрезать порционными кусочками половину телячьей печенки; когда лук начнет желтеть, положить изрезанную печенку, посолить и поставить на огонь. Когда поджарится, перевернуть и дожарить как следует; взять в чашку полстоловой ложки муки, влить в нее 2 ложки холодной воды, размешать, прибавить вчерашнего бульона или какой есть, столько, чтобы всего было стакан, и, процедив сквозь сито, влить на сковородку, где поджаренная печенка с луком; вскипятив печенку, вынуть на тарелку, а соус вскипятить до потребной густоты и вкуса, положить сметаны, пюре томата и самую малость рубленой зелени и залить им на тарелки печенку.

Жареная селедка

Очистить шотландскую лучшую вымоченную селедку, снять с костей, одну половину изрезать в мелкие четырехугольные кусочки, а вторую половинку, головку и хвостик оставить цельными; между тем запассеровать на масле маленькую луковицу и когда поджарится, положить изрезанную селедку и отставить на стол; потом стереть на тарелке ржаного черствого хлеба, просеять сквозь решето и положить 2 столовых ложки к селедке, размешать, положить немножко перцу, потом вырезать из белого хлеба продолговатый ломтик наподобие селедки, поджарить на масле с одной стороны и сверху гренка, на поджаренную сторону, положить приготовленный черный хлеб с селедкой, а сверху хлеба уложить другую половину нарезанной селедки так, чтобы она имела цельный вид, приложить головку и хвостик, поставить в горячую печку и, когда немного затянется и хлеб разогреется, поднять осторожно ножом и переложить в целом виде на тарелку.

Устрицы с пармезаном

Открыть устрицы, снять прочь мелкую половинку раковины, ополоснуть в холодной соленой воде, подрезать каждую устрицу и сложить с раковинами на лист; перед самым отпуском посыпать на раковине каждую устрицу тертым пармезаном с частью тертого хлеба, окропить сливочным маслом и поставить в горячую печь; когда устрицы затянутся в жару и сыр сверху заколеруется. то переложить на блюдо и подать на стол в раковинах.

Рулет из поросенка

Небольшого, но жирного поросенка очистить, разрезать вдоль, вынуть кости, посолить, посыпать английским и простым перцем, положить наверх полосками нарезанной сырой ветчины, полосками нарезанного копченого шпика, круто сваренных и ломтиками нарезанных 3 яйца, маринованной зеленой фасоли, груздей, рыжиков, корнишонов разрезанных 5-6 штук, прибавить, кто хочет, 5-6 штук мелко нарезанных трюфелей, свернуть в трубку, обвязать салфеткой и нитками, сварить в бульоне, сваренном из оставшихся костей, головы и лапок поросенка с кореньями, солью и уксусом; варить 3 часа. Подавать к закуске с уксусом, прованским маслом и горчицею.

Заливное из рыбы

1,2 кг рыбы (лня, щуки, судака, угря и пр. очистить, разрезать на части, посолить на час, сварить бульон из кореньев, соли и уксусу в пропорции и остудить; в этот холодный бульон опустить вытертую рыбу, сварить ее, отставить, накрыть бумагою, а когда немного остынет, вынуть, очистить от костей и кожи и нарезать равными ломтиками. Голову, кости и чешую сложить обратно в бульон, прибавить еще 1,2 кг мелкой рыбы или просто рыбьих костей, чешуи и желатина, уварить, очистить икрою и белками, процедить сквозь салфетку, залить сложенную в форму рыбу и застудить.

Майонез из рыбы

В длинный рыбный котел положить 5-6 лавровых листьев, горсть английского перца, моркови, сельдерея, петрушку, порей, 5 луковиц, 2 соленых очищенных огурца, 1/2 или 1 бутылку столового вина или сотерна, немного уксусу или лимонного соку, положить очищенную, только что посоленную, нафаршированную и зашитую рыбу на 2,5 кг, как-то: щуку, судака, лососину и проч., прибавить воды так, чтобы рыбу покрыло до половины, накрыть

крышкой, поставить на плиту, варить на легком огне до готовности, но чтобы не разварить; вынуть осторожно, очистить, положить на блюдо или на доску, поставить на лед, остудить совершенно, переложить на блюдо или на доску, обвязанную салфеткой, убрать майонезом и ланшпиком.

Масло из рябчиков

Три рябчика очистить, изжарить в 50 г масла, остудить их, снять с костей мясо, изрубить, истолочь, положить 50 г натертого пармезана, 3-4 ложки нашинкованных трюфелей, 50 г сливочного масла, все это протереть сквозь сито, мешать, пока не погустеет и переложить в масленку. Если это масло приготовлено надолго, то, сложив в каменную чашку, залить его говяжьим жиром.

Сыр из зайца

Взять зайца, очистить от кожицы и изжарить с ложкою масла. Как только вполовину будет готов, разрубить на части, сложить в кастрюльку, положить 50 г масла, тушить под крышкой до мягкости; потом снять с костей мясо, мелко изрубить, положить яичницу, испеченную из 5 яиц, 100 г сыра, 200 г масла, истолочь все вместе, протереть сквозь редкое сито, положить сухого бульона, распущенного в ложке бульона, четверть стакана вина, нашинкованных трюфелей, размешать все хорошенько; кастрюлю намазать маслом, обсыпать сыром, сложить в нее приготовленный фарш и испечь, а когда остынет, нарезать ломтиками. Подавать с уксусом и прованским маслом.

Форшмак из рябчиков

Рябчиков можно заменить хорошими цыплятами; надобно только, чтобы они были зажарены в своем соку и как от рябчиков, так и от цыплят употреблять в дело только белое мясо. Рябчиков для форшмака на 6-8 человек достаточно двух, а цыплят не менее трех штук. Снять мясо с костей, изрубить, смешать с 3 щепотками истертого белого хлеба, прибавить 25 г истертого пармезана, 100 г растопленного сливочного масла, немного мелко изрубленной зелени петрушки, немного просеянного перцу и 2 снятых с костей мелко изрубленных и протертых сквозь сито хороших селедки, да 3 чайных чашки самых густых сливок. Все это перемешать хорошенько. Потом влить в сковородку 100 г растопленного масла и засыпать его тертым калачом. В это масло выложить сделанный фарш, разровнять его хорошенько, и сверху

еще полить растопленным чухонским маслом и осыпать тертым калачом и сыром, после того поставить в легкую печь не более, как на четверть часа, а потом вынуть.

Масло из селедки

Намочить селедку, вымыть, вынуть кости, мелко изрубить, луковицу испечь на плите, сложить в ступку, прибавить ржаного хлеба 50 г, 1 на терке натертое сырое яблоко, 2 ложки свежего несоленого сливочного масла, истолочь все в ступке, протереть сквозь сито и поставить в холодное место; масло это из селедки можно подавать в виде цельной селедки, приложив голову и хвост и облив ложкою прованского масла. Вместо селедки положить 10 сарделек или 10 анчоусов, которые надо только вымыть, отрезать головы и хвосты, но не класть тогда яблока.

Приготовление гарнированной рыбы

Взять какую-либо большую рыбу: свежую семгу, чолбыш, форель, осетрину, судака, стерлядь, пальгу, лососину или др. по желанию. При покупке таких рыб, в особенности в летнее время, обращать особое внимание на жабры, чтобы цветом они были ярко-красные и чтобы рыба не имела постороннего неприятного запаха, главное обращать внимание на запах в жабрах. Иногда жабры цветом и ярко-красные, но сильно пахнут, это случается от того, что торговцы подкрашивают жабры посторонней кровью, для неопытных хозяек, чтобы им сбыть испортившийся товар. Обращать также внимание и на бока рыб; если они мягкие и чувствуется, что кости отставали от мяса, это означает, что рыба начала портиться. Выбрав хорошую рыбу, например, свежую семгу, ее надо выпотрошить, вынуть жабры и промыть в двух водах. Взять рыбный котел, вынуть из него решетку положить на нее рыбу вверх спинкой и привязать местах в трех так, как будто бы она плывет. Положить решетку с рыбой в котел, затем положить немного разных очищенных кореньев, моркови, репы, петрушки, луку репчатого, укропа, лаврового листа, перец горошком и соли. Залить все холодной водой, накрыть крышкой и поставить варить. Заливать рыбу кипятком никоим образом нельзя, потому что она сверху сейчас же начнет крошиться, а середина останется сырой; в кипятком опускают рыбу только для «шпаренья» – для зачистки кожи. Рыбу для варки всегда надо заливать холодной водой, – в ней она постепенно ровно вся прогревается. Когда рыба на плите закипела, ее надо содвинуть на край плиты, чтобы она постепенно доходила до готовности.

Кипятить шибко нельзя, от этого она может крошиться сверху. Вообще за рыбой надо следить, чтобы она не разварилась, и не была бы сырая. Готовность ее узнается так (в особенности, когда рыба очень большая): надо в спинке, в самом толстом месте, вырезать четырехугольник, вынуть и посмотреть ее готовность и, убедившись, вложить его обратно. Когда рыба готова, счистить (снять) кругом кожу со спинки, с боков и брюшка, на голове и хвосте оставить. Сняв кожу, поставить рыбу студить. Из бульона приготовить рыбный ланшпик. Хорошо большие рыбы варить накануне и оставлять их остывать на холоде, в бульоне, в котором она варились, – от этого рыба делается особенно сочною и вкусною. Хорошо так оставлять рыбу в бульоне стечь на ночь, если рыбный котел медный и хорошо вылужен, но в жестяных котлах оставлять нельзя, рыба портится во вкусе, она воспринимает в себя вкус жести. Когда рыба зачищена и хорошо остыла, ее надо поставить на блюдо, бока ее прижать обеими руками, оправить красиво хвост и голову. Если хотите сделать ее повиднее, в особенности, когда рыба не особенно большая, тогда на блюдо положите сначала вдоль горкой гарнир мелко нарезанный из двух сортов: огурцов соленых и вареного картофеля, а на гарнир поставить рыбу, и когда поставите, то весь гарнир прижать плотно руками с обеих сторон под рыбу, чтобы она твердо стояла.

Приготовление рыбного ланшпика

Из оставшегося из-под рыбы бульона готовят ланшпик, так: бульон процедить через салфетку в кастрюлю, прибавить немного уксуса и поставить вскипеть, в тоже время, взяв желатина, положить его в холодную воду и размочить. Когда бульон хорошо прокипит, тогда вынуть желатин из холодной воды, опустить в бульон, размешать лопаткой и прокипятить. Затем сделать «оттяжку», то есть сделать бульон чистым и прозрачным как вода. Для этого взять цельные яйца (пропорция будет сказано ниже), положить в маленькую кастрюлечку вместе с шелухой, влить немного воды и разбить все вместе проволочным венчиком. Когда собьется все в пену, тогда прибавить еще воды, размешать и влить в кипящий бульон и скорее (быстро) при этом размешать бульон венчиком. Дать вскипеть, и отставить на край плиты, чтобы кипело с одного края не шибко. Так бульон будет кипеть и очищаться постепенно. Когда яйца осядут на дно (пена) и бульон очистится, делается прозрачным, тогда его надо процедить через салфетку. Для этого, если порция бульона небольшая, то салфетку для цежения устроить на чистой

кастрюле, а если порция большая, тогда взять табуретку и поставив ее вверх ногами и обтерев начисто, привязать салфетку к ножкам, подставить на низ кастрюлю и цедить. Брать бульон осторожно половником, и потихоньку наливать на салфетку. Когда бульон весь вылит на салфетку и хорошо прошел, тогда вылить осторожно и все остатки с пеной (яйцами) из кастрюли на салфетку и дать стечь окончательно. После этого приготовленный таким образом ланшпик вынести на холод остудить. Следить, чтобы не замерз (если его приготовление происходит зимою), так как если его хватит мороз, то он сразу делается мутный и отводенеет.

Пропорция для ланшпика: на 5 бутылок бульона желатина 150 г, уксуса 1 рюмка, яиц для оттяжки 6 штук, воды для оттяжки 1 стакан. Смотря сколько осталось из-под рыбы бульона, или сколько требуется ланшпика, пропорции можно увеличивать или уменьшать.

Гарниры для украшения рыбы

Гарниров для украшения рыб очень много, они зависят от вкуса и фантазии приготовляющего. Из них главные: морковь выскоблить, нарезать сначала пластинками в длину, затем палочками и, наконец, маленькими четырехугольными кубиками или же нарезать гвоздиками на подобие сапожных. Когда так приготовлено, отварить в воде без соли до полной готовности, затем слив горячую воду, переложить в холодную и так оставлять до тех пор, пока потребуется. С репой или брюквой поступить так же как и с морковью.

Яйца надо сварить вкрутую, и отделить желтки от белков. То и другое мелко изрубить. Красную капусту надо мелко нашинковать и, приготовив крепкий уксус, смешать его немного с солью, сахаром и перцем и залить капусту, от этого она получит красивый цвет и вкус.

Горошек зеленый – в консервах.

Каперсы и оливки: каперсы остаются так, как есть, а оливки снять с кости винтом (змейкой) и сложить, чтобы получился первоначальный вид, конечно, с помощью ножичка.

Вишни маринованные: если нет их дома заготовленных, то купить в зеленой, они всегда имеются в продаже.

Картофель: для этого есть такой ножик ложечкой (полушарик), он имеется разной величины, – этим-то ножом и наделать картофель мелкими шариками, а затем отварить в воде без соли, и остудить, держать в холодной воде до потребности.

Раковые шейки выбрать из вареных раков, отварить в соленой

воде.

Цельные раки: для этого взяв в руку живого рака и загнув лапу на спинку, воткнуть в хвост между вторым колечком, также поступить и со второй лапой и опустить в кипящий кипятком с солью. Когда все раки уварятся до готовности, переложить их в холодную воду и держать до надобности. Приготовленный так рак получит фасон: как будто он подбоченился и изображает важную роль. Перед употреблением, раков вынуть из воды, подсушить на полотенце, и затем обмакнуть каждого рака в загустевший ланшпик; для этого ланшпик сначала надо распустить на плите, а потом помешивая на льду постудить, чтобы он загустел. От такого маневра раки делаются красивее и очень блестят. Приготовленные так раки ставят на рыбу на «шпажках» и укладывают на спинку рыбы.

Корнишоны покупают для украшения самые мелкие и укладывают так, как они есть, а если крупные – то разрезают пополам вдоль.

Грибы должны быть самые маленькие, а если белые маринованные, то их мелко шинкуют.

Ланшпик для гарнира нарезается мелкими кубиками или рубленый.

Стаканчики: для этого имеются формочки в виде маленьких стаканчиков. Сначала налить их полными ланшпиком, опустить в холодную воду со льдом и как только по стенкам пристынет, ланшпик из середины слить. В образовавшееся место положить фарш «фромаж» или смесь гарнира и залить опять сверху ланшпиком. Для того, чтобы вынуть содержимое из формы, надо помочить форму в теплой воде, и оно отойдет и выйдет. Их ставят для украшения вокруг рыбы.

Трюфеля идут для украшения шпажек и укладываются на спинку рыбы.

Артишоки-фоны, то есть донышки, обрезаются в виде «чашечек», наливаются зеленым горошком, заливаются ланшпиком и также ставятся вокруг рыбы. Артишоки предварительно должны быть отварены в соленой воде.

Цельная репа: мелкую репу очистить и отварить в воде без соли. Когда готова вырезать из нее чашечки и наполнив гарниром морковь или горошком, залить густым ланшпиком (как сказано о цельных раках) и ставить вокруг рыбы.

Гарнировка рыбы

Отваренную рыбу положить на блюдо, как вышесказано, чтобы имела плавающий вид. Если хотите, чтобы она была

повыше, то положите на горку наложенного гарнира, или же на деревянную подставку, отделанную бордюрным тестом. Кроме того надо иметь в виду, что все постановки и подкладки для рыб делаются, когда рыба в малом виде; если же рыба большая, то подается а-ля-фуршет для украшения стола. Для ужинов же или обедов, рыбы больших размеров укладываются прямо на блюдо. Перед тем как рыбу положить окончательно на чистое блюдо для гарнировки, ее надо сначала (перовой кисточкой) вымазать чуть подогретым (но чтобы был холодный) ланшиком и посыпать всю кругом рубленой петрушкой или укропом. И когда застынет, то покрыть с ложки густым чистым ланшиком. Для этого ланшик надо мелко изрубить и подогреть и когда совсем распустится, то надо студить, помешивая ложкой, и когда немного загустеет, начинать толсто, заливать рыбу. После этого кругом на низу ланшик подрезать и переложить рыбу на чистое рыбное блюдо.

Затем можно рыбу оставить так, как сейчас приготовлена для гарнировки, но можно еще сделать из ланшика «сетку», так: взять кусочек ланшика и мелко-на-мелко изрубить, как манная крупа, положить его в кастрюлечку и, нагрев ложку в кипятке, этой ложкой его вымешать, потом положить этого ланшика в маленький бумажный карнетик, завернуть и обрезав с кончика чуть-чуть ножницами, выдавливать из карнетика в образовавшуюся в конце дырочку; действие это (когда будете выдавливать) называется «шприцевка». Сначала ошприцевать в клетку один бок рыбы, а потом другой, и «сетка» готова. Затем вокруг рыбы уложить весь вышеприготовленный гарнир или взять сорта по желанию на выбор. Укладывать сначала одну сторону рыбы, а потом другую. Укладывать гарнир букетами, то есть кучками, так: чтобы цвет к цвету был разнообразный; два равных цвета положить нельзя; укладывать чисто и аккуратно, чтобы каждый сорт гарнира отчетливо выделялся; гарнир укладывать только у рыбы, борт блюда должен быть чист; по борту блюда красиво уложить один ланшик, нарезанный крутонами или на выемку полумесяцами. Затем приступить к уборке самой рыбы по спинке. Если имеются дома шпажки мельхиоровые, то на них наколоть приготовленные раки с зеленью укропа и с трюфелями, и сделать таких шпажек штуки 4 или 6, смотря по величине рыбы и по фантазии приготовляющего. Сделанные шпажки воткнуть в спинку рыбы, а в промежутках сделать украшение из раков, оливок, ланшика, каперсов, зелени укропа и др. по желанию, и рыба готова.

Соуса к гарнированной холодной рыбе

Провансаль

Порция на 10 персон: масла прованского 1 кг, желтков 2 штуки, горчицы сарептской готовой – столовую ложку, уксуса – по усмотрению, молотого белого перца – по вкусу; соли – по вкусу; приготовление: положить в миску желтки и горчицу и вымешать лопаточкой, затем постепенно вливать прованские масло, влить немного и мешать и когда вымешаете с маслом и масса будет гладкая, тогда влить еще немного масла, и также вымешивать; продолжать таким образом до тех пор, пока не смешаете все масло. Тогда положить соли и перца по вкусу и немного уксуса, чтобы соус не разжидить, вымешать еще раз, и соус готов. Влить в соусник и подавать.

Примечание. Прованское масло вливать понемногу, каждый раз хорошо вымешивать до гладкости, следить чтобы не отскочило, то есть чтобы масло не отделилось от горчицы и желтка; но если это случится, то исправляют так: взяв в отдельную посуду еще немного горчицы, начать снова вымешивать, подкладывая ложкой понемногу свернувшейся массы. Если же при заправке соус очень густ, «жирный» и масло не вмещается все по рецепту, тогда влить немного воды вымешать и продолжать подливать остальное масло понемногу. Уксусом же соус надо разводить по усмотрению густоты, густота его должна быть как сметана.

Соус тартар

Это тот же провансаль, но заправляется не на сарептской горчице, а на французской и прибавляется: кайенский перец, мелкорубленные каперсы и яичные белки, сваренные вкрутую. Положив все вместе в соус размешать, и соус готов.

Соус равигот холодный

Это тот же провансаль, но разница в том, что в равигот прибавляется пюре отваренного и протертого через частое сито щавеля. Пюре кладут по цвету, если цвет красивый и приятный, то и достаточно, и соус готов.

Соус раковый холодный

Это тот же провансаль, но прибавлено в него раковое масло для цвета. Раз цвет розовый, то и достаточно. Масло раковое класть в провансаль подогретым, для того, чтобы был цвет

ровный, не крапинками.

Салат «оливье»

Пропорция: кур 1 шт., вареного картофеля 5 шт., свежих огурцов 5 шт., трюфеля 1 шт., соуса провансаль 4 столовых ложки.

Приготовление: курицу отварить в бульоне и, вынув, остудить, снять всю мякоть, как филей, так и с лапок «квист» нарезать наискось, тонко, планкетами. Картофель взять крупный, округлить столбиком и нарезать копейками. Огурцы свежие очистить и нашинковать тонко. Все это сложить в кастрюлю, чуть-чуть посолить, положить соуса провансаль и перемешать, а затем выложить в салатник уравнивать горкой, убрать сверху шинкованными трюфелями и салат готов; подается специально на закуску.

Салат «де-беф» (закуска)

Тоже самое, что и «оливье», но разница в том, что надо взять вместо курицы отварное «мясо». Мясо нарезать тоненькими листиками, соединить с огурцами, картофелем и соусом провансаль. Украсить трюфелями.

Салат «Демидой» (закуска)

Пропорция: трюфелей 100 г, вареного картофеля 3 шт., соуса провансаль 2 стол. ложки.

Приготовление: трюфеля нашинковать, картофель округлить столбиком и нарезать копейками. Трюфеля и картофель положить в кастрюлечку, положить также и соус, перемешать и выложить на стеклянную вазочку. Подается на закуску.

Салат «Томат» (закуска)

Пропорция: помидор спелых 6 штук, луку испанского четверть штуки, прованского масла 3 ложки, сахарного песку по вкусу, перцу молотого белого по вкусу, уксуса 2 ложки, соли мелкой по вкусу, рубленого укропа или петрушки.

Приготовление: помидоры нарезать кружками, лук очистить и нарезать тонко кружками, а кружки разобрать на колечки, петрушку или укроп мелко изрубить, затем влив в кастрюлечку масло прованское и уксус и положив перцу, соли и сахару по вкусу, взболтать все вместе. Затем уложить в салатник, сперва

помидоры, потом лук колечками и перемешав еще раз подливу, облить приготовленное и посыпав укропом или петрушкой, подавать на закуску.

Рябчик фаршированный (закуска)

Пропорция: рябчиков 1 штука, сливочного масла 100 г, молотого белого перца по вкусу, вина «Мадеры» полрюмки, соли по вкусу, трюфелей 1 штука (маленький), ланшипка мясного немного.

Приготовление: рябчика ощипать, выпотрошить, вымыть заправить и изжарить; когда готов – остудить. Затем аккуратно снять с него одни филеи ножичком не разламывая его всего. Эти филеи мелко изрезать, порубить и истолочь в ступке со сливочным маслом, а потом протереть через черное волосяное сито. Протерев через сито, его надо вымешать в кастрюльке лопаткой, прибавив соли и перцу. Затем влить мадеры и еще раз хорошенько вымешать, и эту массу наложить обратно на оставшийся каркас рябчика и разгладив ножичком, придать ему первоначальный вид рябчика. Ножик обмакивать в горячую воду, им будет удобнее разглаживать. Трюфель мелко изрубить. Когда рябчик готов, посыпать рублеными трюфелями. Потом распустить ланшипка и постудить и, когда начнет застывать, тогда залить рябчик (с ложки) кругом и дать застыть.

***Примечание.** Когда рябчик осыпан рублеными трюфелями, то трюфеля надо прижать мокрым ножичком, чтобы при заливке ланшипом трюфель не сваливался. Затем, когда ланшик студите, надо все время помешивать ложкой (в особенности, если студите на льду), в противном случае ланшик на дне застынет, будет кусками и заливать будет не удобно. Когда рябчик готов, положить его на закусочную тарелку, по бокам положить немного рубленого ланшипка, а по борту тарелочки положить ланшик крутонами или полумесяцами и подавать на закуску.*

Яйца в соку (закуска)

Пропорция: яиц свежих 6 штук, фюмэ 1 стакан, ланшипка мясного полстакана.

Приготовление: яйца отварить «пашотом» или как называют их «в мешочке» Когда готовы очистить и положить в холодную воду. Фюмэ и ланшик распустить на плите, потом соединить вместе, размешать, постудить и вылить в мельхиоровую или стеклянную чашку, положить в нее приготовленные яйца, застудить и подавать на закуску.

Фаршированные яйца (закуска)

Пропорция: яиц – 10 штук, соус провансаль – 1 столовая ложка, ланшипка – немного, каперсов – 10 штук, и кусок языка или ветчины, соли – по вкусу.

Приготовление: яйца сварить вкрутую, вычистить и срезать носик так, чтобы яйцо стояло. А с другой стороны также срезать ровно, немного и вынуть желток. Когда все желтки вынуты, тогда их протереть через сито, положить в кастрюлечку и вымешать с соусом провансаль и положить соли по вкусу. Когда хорошо перемешано, наложить так приготовленные желтки обратно в белки и намазать аккуратно, сделав горкой порядочно высоко. На самую верхушку каждого яйца, положить по 1 штуке каперсов, а кругом его по три штуки языка или ветчины, нарезанных маленькими косячками. Потом залить их остуженным, чуть густым ланшипиком с ложки. Затем, когда остынут немного подчистить вокруг каждого яйца и поставить их красиво на тарелочку, и возле их и по борту убрать ланшипиком и подавать на закуску.

Ланшипик мясной

Пропорция: мясного бульона – 5 бутылок, желатина – 150 г, белков яичных – 6 штук, воды для оттяжки – 1 стакан.

Приготовление: бульон вскипятить и снять с него весь жир, чтобы ничего не оставалось. Желатин сначала намочить в холодной воде, а потом, вынув, опустить в кипящий бульон, и влив в кипящий бульон, скорее размешать венчиком, дать вскипеть и составить на край плиты, чтобы потихоньку кипело и очищалось. Когда белки сядут на дно кастрюли и бульон очистится, тогда процедить через салфетку в другую посуду, вынести на холод и ланшипик мясной готов.

Фромаж (закуска)

Пропорция: свиного шпика – 200 г, телячьей печенки – 400 г, луку репчатого – 1 штука, лаврового листа – 1 штука, перца молотого по вкусу, соли по вкусу, масла столового – 50 г, сливочного масла – 100 г, трюфелей 1 штука.

Приготовление: лук нашинковать и положить на сковороду с маслом (столовым) и спассировать. Затем положить в лук мелко изрезанные телячью печенку и свиной шпик, лавровый лист, соль и перец по вкусу и, накрыв все крышкой, припустить до готовности. А готовность узнается так: взяв кусочек печенки и,

посмотреть если сырой цвет ее пропал, то достаточно готово. Она поспевает очень скоро, немного попарясь под крышечку, и тогда снять с плиты и застудить, а потом истолочь в ступке, предварительно пропустив 2 раза через мясорубку, затем протереть через черное волосяное сито.

Примечание. Сначала пропустить через мясорубку, а потом в ступке толочь и протирать. Когда готово выложить в кастрюлю, влить туда же распущенное сливочное масло и вымешивать, выбивая, чтобы вышел светлый цвет, и фарш готов.

Приготовление формы: сначала приготовить ведро с водой и льдом, затем взять форму (высокую тумбочку) из-под мороженого, налить ее полную распущенным, но холодным мясным ланшиком и впустить в воду со льдом и как только по стенке формы ланшик застынет, тогда сейчас же из середины вылить не застывший прочь. Застывает ланшик по стенкам очень быстро, и надо следить, чтобы не застывал очень толсто. Трюфеля нашинковать мелко, круглыми как копеечки и, переваливая в холодном ланшике, приклеить в разных местах для украшения внутри формы. Фарш фромаж чуть подогреть на плите, чтобы он был помягче и тогда ложкою накладывать в приготовленную форму, которую надо постукивать об стол, чтобы фарш плотнее ложился и не было бы дырочек от воздуха. Наложив так полно форму, сверху сгладить ножом вровень и поставить на холод студить. Когда потребуется вынимать фромаж из формы, тогда форму надо помочить в теплой воде и фромаж выйдет. Для фромажа надо приготовить подставочку (деревяшку) отделив ее бордюрным тестом или же сделать подставку из риса, так: взять простого риса, и как можно круче разварить, когда будет готов, пропустить через мясорубку два раза, затем перевалить хорошенько и сделать толстую лепешку, положить ее в воду до следующего дня. На следующий день заняться резьбой, то есть из этой лепешки вырезать правильный гладкий круг, и чтобы он был как выточенный. И, конечно, сделать по размеру блюда. По бортам вырезать разные фистоны и бордюры. Конечно, в этом надо иметь навык рук и богатую фантазию; повара вырезают художественно. Затем на блюдо для гарнира вокруг «фромажа» укладываются «шофруа». Шофруа приготавливаются разные, но здесь для фромажа приготовим «белые».

Шофруа «белые»

Для этого надо взять фарш, приготовленный для фромажа, и скатать из него десять штук фасом и величиной как куриное яйцо. То есть взяв фарш, раскатать его сначала на мокром столе

«колбасой» и нарезать на куски величиной с куриное яйцо, и скатать на руке тем же фасоном как яйцо. Затем взять белого соуса или бешамели, прибавить в него распущенного ланшпика и вымешать. На 1 стакан белого соуса или бешамели взять 1 стакан распущенного ланшпика; соединив ланшпик с соусом, смотреть, чтобы масса не была жидкая, для этого ее надо вымешать на льду, но не застудить, тогда придется чуть подогревать; масса должна быть густотой как сметана. Когда соус так подготовлен, тогда взять приготовленный фарш на вилку и окунуть всю в соус, стараясь, чтобы на фарше осталось как можно больше соуса и этот фарш в соусе с вилки снять, то есть столкнуть другой вилкой на пирожный лист или на блюдо, и так поступить со всеми. Когда будут готовы, положить на каждую посредине по одному кружочку трюфеля, а затем облить с ложки все шофруа, холодным ланшпиком, чтобы они красиво блестели, и шофруа готовы. Когда будете их наряжать на блюдо, то снимая с места, где заливали ланшпиком их сначала надо аккуратно подрезать снизу кругом.

Отпуск фромажа и шофруа. Взять блюдо мельхиоровое или фарфоровое и поставить на него посредине подставку, а на подставку форму фромаж. Кругом по блюду, вокруг подставочки, положить шофруа, между шофруа мелко нарезанный шашечками ланшпик; по борту также положить крутонами или косячками ланшпик. В макушку формы фромажа воткнуть шпажку с трюфелем и подавать; к этому блюду подается соус (провансаль).

О варке поросенка (в цельном виде)

Поросенка для холодного блюда, при подаче его в цельном виде, надо выбирать побелее. Выпотрошив его и вымыв, положить на ночь вымачивать в воду, смешанную с молоком и с мелким льдом; вымачивать на холоду для того, чтобы поросенок, был самый белый. Перед варкою взять рыбный котел, и вынув, из него решетку, положить на нее поросенка и привязать так: поросенок на решетке должен сидеть, оправить при этом ему ножки и бока, взять поварскую иголку с бечевкой, продеть ее в двух местах у задних и у передних ножек и привязать к решетке. Затем поросенка с решеткой опустить в котел, накрыть его салфеткой, намоченной лимонным соком, залить холодной водой и, накрыв крышкой, поставить варить, солить сейчас не надо, и варить без соли; при варке с солью поросенок выходит темный. Когда закипит, содвинуть на край плиты, и дать ему упревать постепенно. Если же его кипятить сильно, то кожа на нем полопается и он, конечно, потеряет вид. Когда поросенок готов,

его снять с плиты, посолить немного и дать полежать в соленом бульоне полчаса. После этого его вынуть из бульона и остудить, выставив на холод. А из бульона приготовить ланшипик так же, как сказано о приготовлении рыбного ланшика. Потом приготовить вареного картофеля, моркови вареной, свежих огурцов или консервов, зеленого горошка. Огурцы очистить от кожи и затем картофель, морковь, огурцы, нарезать для гарнира мелкими шашечками и сложить все вместе в кастрюлю. Положить немного, соли, перца молотого белого и сахару по вкусу, положить так же масла прованского и чуть-чуть уксусу. Гарнир этот должен быть заправлен сухо. Когда в гарнир все положено, его надо перемешать.

Отпуск поросенка к столу. Взять длинное рыбное блюдо, положить на средину вдоль гарнир высокою горкой. Затем начать рубить поросенка так: сначала отрубить голову, а потом всего вдоль и, наконец, каждую половину разрубить уже на части порционно. Голову положить на блюдо и концу гарнира, а остальные части поставить и гарниру и вообще сложить по порядку, так, как был поросенок до разрубки. Потом его оправить; бока прижать, чтобы гарнира не было видно, чтобы он имел вид как живой. Кругом по блюду убрать нарезанным ланшипиком, а по борту блюда положить крутоны или косячки или вырезанное что-либо выемками так же из ланшика. На соус к поросенку подается хрен, заправленный в уксусе с солью и сахаром, или хрен в сметане, с солью по вкусу, или с соусом провансаль. Соуса и различный хрен подаются отдельно в соуснике. На блюдо к поросенку для гарнира можно положить яйца, сваренные вкрутую и разрезанные на половинки.

Фарш для паштетов (Паштет телячий)

Пропорция: свиной лопатки – 800 г, шпику свиного свежего 200 г, мякоти телятины «фрикандо» 200 г, соли и перцу молотого по вкусу.

Приготовление: мякоть лопатки всю отобрать от костей и жил и мелко изрезать, свиной шпик также мелко нарезать, смешать с мясом и пропустить через мясорубку два раза, затем в фарш прибавить соли и перцу по вкусу и вымешать. Телятину нарезать тонкими пластами и расколотить тупкой, посыпать солью и перцем, и фарш для паштета готов.

Фарширование паштета. Когда форма обложена паштетным тестом, тогда начать укладывать фарш, так: положить ряд фарша и ряд приготовленных пластов телятины, потом опять фарша и опять телятины и так, пока будет наложен цельный паштет. На

последний ряд должен быть наложен фарш высокою горкой, а дальше поступить как сказано в обозначенном отделе. Настоящий телячий паштет подается на закуску горячим или, по желанию, теплым или совсем холодным.

Паштет из дичи «фарш»

Пропорция: масла столового 50 г, лопатки свиной 800 г, шпик свиного 200 г, телячьей печенки 200 г, лаврового листа 1 штуку, перцу молотого по вкусу, рябчика или тетерьку 1 штуку, соли по вкусу, луку репчатого 1 штуку.

Приготовление: от мякоти отделить кости и жилы, затем мелко нарезать мясо и шпик. Телячью печенку промыть; мелко изрезать и припустить с маслом в сотейнике, положив соли, перцу, лавровый лист и мелко шинкованный лук. Припустить до хорошего колера. Когда готово вынести на холод остудить. Когда остынет, истолочь в ступке и протереть через черное волосяное сито. А мясо со шпиком пропустить через мясорубку два раза и соединить с протертой печенкой; хорошо при этом вымешать, добавив соли и перцу по вкусу. Тетерьку или рябчика ощипать, выпотрошить, промыть и снять одни только «филеи», то есть грудную часть. Каждый филей разрезать надвое вкось, и, расколотив тупкой, посыпать солью и перцем, и фарш из дичи готов.^[21]

Укладка этого фарша происходит так же, как и телячий фарш. Положить в обложенную паштетную форму ряд фарша и ряд филеев и опять фарша и филеи и так до конца, пока форма не будет полною. Последний ряд должен быть обязательно фаршем, наложен высокою горкой, а как поступить дальше, сказано в вышеозначенном отделе. Этот паштет подается горячим, а по желанию и холодным.

Осетрина холодная

Звено свежей осетрины зачистить и промыть. Потом приготовить рыбный котел с решеткой и, опустив осетрину, залить холодной водой, положив соли, лавровый лист, перец горошком и луку репчатого и поставить варить. Когда закипит – содвинуть на край плиты, и дать слегка кипеть, когда будет готово вынести студить на холод до следующего дня, оставив ее в естественном бульоне. Готовность узнается поварской иглой или вилкой: если в рыбу она прошла легко, это означает ее готовность и следить, чтобы не переварилась. На следующий день, когда рыба уже застывши, вынуть ее из бульона и очистить

от кожи аккуратно, не отламывая мясо. Когда зачищена, тогда нарезать острым ножом наискось, и уложить красиво на блюдо. Затем разогреть ланшипик, постудить, помешивая ложкой, и как чуть начнет густеть, тогда залить осетрину с ложки. Перед заливкой ланшипиком осетрину можно украсить раковыми шейками, листиками петрушки, трюфелями и морковкой, нарезанной звездочками, затем все блюдо по борту украшается ланшипиком, и подается. Соуса подаются: равигот холодный, раковый холодный, провансаль или хрен, заправленный с уксусом, сахаром и солью по вкусу.

Лангуст и омар

Это самые большие раки и доходят до 70 см, их продают живыми и готовыми (сваренными). Варить их надо так: взяв котел налить кипятку, положить соли побольше, лаврового листу, луку, перцу горошком и разных очищенных кореньев. Когда закипит все ключом, опустить рака и накрыть крышкой.

Проварить, то есть когда он начнет кипеть с полчаса времени; когда будет готов вынуть, и пока горячий – растянуть его в длину на дощечку и так привязать бечевкой и закопать в лед. Когда совершенно застынет, тогда сняв с дощечки омара, а хвост называемый «шейкой» надо с обеих сторон в длину надрубить, и сняв кости, вынуть мякоть. Потом из белого хлеба вырезать небольшой угольник, положить его на рыбное блюдо, а на него уложить рака.

Примечание. Клешни рака тоже разбить и вынуть мясо. Разрубить так: с обеих сторон широкой клешни нарубить ножом и, отогнув сверху кость, вынуть мясо, когда рак положен на блюдо, его надо расправить, чтобы красиво лежал, то есть дать первоначальный вид, каким он был цельный. Белый хлеб подкладывается для того, чтобы рак был повыше и повиднее. Уложив рака, шейку надо нарезать тонкими кружками и уложить на спинку и хвост вдоль всего рака. Мясо, вынутое из клешней, уложить на эти же кости, клешни и приставить на блюде и месту, где и были у рака. Сверху рак заливается распущенным и остуженным ланшипиком с ложки. Кругом по блюду укладываются гарниры те же самые, как и к рыбе (о приготовлении различных гарниров и холодным блюдам сказано выше при гарнированной рыбе). По борту блюда делается уборка из ланшипика, украшается полумесяцами, сделав их на жестяную выемку. К лангусту или омару подается соус провансаль или раковый холодный, то есть тот же провансаль, но с прибавлением ракового масла: соус подается отдельно в соуснике.

Отдел 5. Кухонная терминология

Каждая отрасль знания (наука, искусство, ремесло) имеет в своем обиходе целый ряд специальных, так называемых технических выражений, понятных только для посвященных. Точно так же и поварское искусство богато подобными выражениями, избежать которых в объяснении крайне затруднительно, как и объяснениях иностранных слов, какие встречаются в описаниях многих тонких блюд. В виду этого, чтобы облегчить чтение предлагаемого руководства, считаем целесообразным ознакомить желающих со специальным языком поваров, для чего помещаем в самом конце книги краткий словарь.

Ампотаж – (старинное слово) это фюмэ, самый наикрепкий бульон, вываренный из мяса.

Антре – это разные мясные, рыбные и хлебные блюда с соусами.

Антрме – зелень и овощи в вареном виде с разными приложениями, как напр. кардоны с мозгами, крутоны с шампиньонами.

Антрме сладкие – всякие пирожные, бланманже, желе и пр.

Бланкеты – правильно нарезанные ломтики.

Брезеровать – что-нибудь припустить на брезе.

Букет зелени – связанный пучок из следующих трав: петрушки, эстрагона, кервеля, укропа и зеленого лука, но так, чтобы листья не могли отделяться.

Вспрыснуть – что-нибудь облить ромом или водой.

Вспудрить – что-нибудь посыпать мелким сахаром.

Выбить – хорошо что-нибудь выметать.

Выжарить – что-нибудь допустить до сухого состояния.

Выпарить на нет – положить что-нибудь в кастрюлю, дать выкипеть, чтобы было сухое дно.

Высадить – чему-либо дать выкипеть.

Вытянуть – сделать что-нибудь гладким и маслянистым.

Вытянуть – какой-либо сок достать из продукта посредством вываривания.

Гарнировать – что-нибудь укладывать гарнирами.

Гарниром – называют то, что употребляется на уборку кушанья.

Гвис – задняя четверть барашка, теленка, оленя или дикой козы, а равно ножки индюшки, каплуна, цыпленка и прочей живности и дичи.

Глазировать – что-нибудь обмакивать в майонез или в

помаду.

Глясеровать – посыпанное мелким сахаром пирожное, заколеровать в печи так, чтобы сахар распустился.

Глясовать – полить или смазать сверху выкипяченным глянсом или бульоном.

Глянс – выкипяченный до совершенной густоты говяжий бульон; называется глянсом для того, чтобы этот домашний крепкий бульон отличить от привозного фабричного бульона, который в хороших кухнях редко употребляется.

Допустить – что-нибудь доварить или дожарить.

Жюс – (старинное слово) колер для подкраски супов и соусов из жженного сахара или провизии.

Заагратанить – что-нибудь посыпать тертым сыром.

Завернуть – что-нибудь замешать.

Заколеровать – что-нибудь обжарить или отпечь до румяного цвета.

Залезонить – разведенные сливками желтки вылить постепенно в суп или соус и мешать так, чтобы желтки не свернулись.

Замариновать – полить кругом прованским маслом и уксусом без кореньев и зелени. Не нужно с этим смешивать: «положить в маринад из уксуса».

Замаскировать – облить назначенный предмета так, чтобы из-под соуса или ланшпика не было его видно.

Запассировать – поджарить на масле.

Заправить – что-нибудь сделать вкусным или густым.

Запанеровать – обмокнуть сперва в яйцо, а потом в тертый хлеб.

Затворожилось – белки, когда сбиваете, сделаются крупинками.

Затянуть – что-нибудь опустить в кипяток, чтобы окрепло, для удобства резки.

Зачистить – что-нибудь пообрезать или срезать ножом ненужное. Карамелить – что-нибудь мочать в карамель.

Кипяток крутой – вода, кипящая ключом.

Корчаги – старинное название посуды.

Корнет – свернутый в рог (фунтом) лист писчей непромокаемой бумаги, конец которого для удобнейшего употребления заклеивается белком.

Кулис – это слово означает «соус», слово старинное.

Лонж – почечная часть между задней четвертью и котлетною частью.

Маскировать – что-нибудь и чем-нибудь обливать. Накатить – что-нибудь налить.

Начинает бродить – какая-либо жидкость начала киснуть.

Обланширить – 1) опустить в кипящую воду и, когда вскипит, тотчас отлить на сито и перелить холодной водою. 2) что-нибудь допустить до половины готовности в воде.

Огарнировать – что-нибудь красиво обложить.

Опара – дрожжи, смешанные с водой и мукой.

Осадить – что-нибудь поднявшееся смять или размешать.

Отделать – что-нибудь привести в порядок, сделать красивым.

Отколеровать – что-нибудь довести до горячего состояния.

Откинуть – выложить что-либо из воды на решето, чтобы стекла вода.

Отпустить – что-нибудь подать к столу.

Отсадить – что-нибудь выдавить из корнета.

Отскочило – что-нибудь свернулось, сделалось крупинками.

Отсушить – что-нибудь вынуть из флетюра на бумагу. Или положить что-либо мокрое на полотенце.

Отточить – что-нибудь вырезать красиво.

Оттянуть – что-нибудь сделать прозрачным.

Очистить – что-нибудь сделать прозрачным или гладким, или что-либо срезать ненужное (смотря при какой работе).

Ошпарить – что-нибудь обдать кипятком или опустить в него на одну минуту.

Папильот – вырезывается из бумаги, и, согласно потребностям, обвертывают им филей, котлеты, ножки и тому подобное.

Пассир – мука, смятая с кусочком масла или мука, прожаренная с маслом.

Пахтанье – сыворотка, остающаяся при сбивании коровьего масла.

Перетянуть – сделать более прозрачным.

Подпалка – мука, прожаренная с маслом до коричневого цвета.

Припустить – что-либо довести до готовности.

Проварить – довести что-либо до мягкости или до готовности.

Проделать – хорошо промешать тесто или соус.

Разделить – что-либо приготовить порционно.

Распустить – что-либо поставить на огонь, чтобы растаяло.

Рубить – упражнение ножом, как попало, чтобы было мелко.

Резать – что-нибудь аккуратно крупными кусками.

Салпикон – фарш, нарезанный очень мелко кубиками.

Сель – почечные части обе вместе, неразрезанные.

Скатать – что-нибудь сделать из мягкого шариком или

огурчиком.

Скатить – что-нибудь облить холодной водой.

Спасировать – что-нибудь прокипятить в масле.

Тиражить – горячий сироп тереть о край посуды, чтобы побелел.

Тушеное – то же самое.

Убирать – что-нибудь украшать.

Утушить – что-либо привести до готовности под крышкою.

Фаршировать – начинить или наложить.

Шинковать – что-нибудь резать мелко вдоль.

Шпиговать – какое-либо мясо начинить шпиком с помощью шпиговки.

Шприцевать – что-нибудь выдавливать из корнета и делать при этом какие-либо рисунки.

notes

Примечания

1

Ведро – примерно 12,3 л

Русская бутылка – 0,6 литра.

Передваивать – перегонять водку, спирт еще раз.

Кремортартар – винный камень. Кристаллический осадок, выпадающий при производстве вина при спиртовом брожении, выдержке и обработке.

Мараскин – бесцветный сухой фруктовый ликёр, изготавливаемый из мараскиновой вишни, измельчаемой вместе с косточкой для придания напитку вкуса горького миндаля.

Киршвассер – крепкий алкогольный напиток, получаемый методом дистилляции забродившего сусла черной черешни вместе с косточками.

Гарпиус – канифоль.

Турецкий перец – стручковый перец. Мелкие острые сорта употр. к столу в сухом и толченом виде.

Английский перец – душистый перец.

Прованское масло – оливковое.

Решетный хлеб – из муки, просеянной через решето.
Противопол. ситному. Ситный – из муки, просеянной через сито.

Ирные коренья – корни аира.

Адрагант, трагакант, адрагантовая камедь. Употребляется для сгущения красок и протрав в ситцепечатном деле. Кондитеры применяют его при выделке фигур, сапожники для придания подошве глянца.

Брунколь – брокколи.

Кардон – испанский артишок.

Коринка – мелкий черный виноград.

Баней называют обыкновенно сосуд, нагреваемый непосредственно огнем, в который ставят для нагревания другие сосуды. Если этот сосуд наполняется песком, то его называют песчаную баней, если водой – водяной баней, если он наполняется парами – паровой баней.

О его приготовлении рассказано в книге Е. Авдеевой «Супы и похлебки».

Турецкие бобы – зернобобовая культура; то же, что фасоль многоцветковая.

Пеклеванный – наименование хлеба в XVIII—XIX вв. в России, выпекаемого из муки, прошедшей пеклевальную установку, так называемый «пеклевальный мешок».

О приготовлении теста паштетного и о его разделке подробно рассказано в книге Е. Авдеевой «Блюда из теста и крупы».